

Ingredientes para 4 o 5 monas de pascua

500 gr. de harina

1 sobre de levadura seca (12 gr.) o 25 gr. de levadura fresca

1/4 litro de leche templada

100 gr. de mantequilla fundida

80 gr. de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

Para «pintar» la masa

1 yema de huevo

1 cucharada de leche



Para la decoración

Anisetas de colores, bolitas de chocolate, pasas, cerezas para decorar, almendras laminadas...

Huevos cocidos pintados con colorante alimentario o huevos de chocolate



Cómo preparar monas de pascua (tiempo aproximado 1h15'-1h30')

Ponemos la harina en un bol. Añadimos la levadura seca y lo mezclamos todo bien con un tenedor. Añadimos el resto de ingredientes: la mantequilla (previamente la hemos derretido en el microondas), la leche, el azúcar, el huevo y una pizca de sal. Lo batimos todo bien con la batidora y le damos forma redonda a la masa con las manos.

Cubrimos el bol con un paño y lo ponemos en el horno durante unos 20-30 minutos a una temperatura máxima de 50 grados, dejando la puerta del horno entreabierta con una cuchara de madera, hasta que veamos que la masa haya levado, es decir, que haya aumentado su volumen visiblemente. También la podemos calentar en el microondas cubriéndolo el bol con un paño húmedo a 80-90 vatios durante unos 8 minutos.

Mientras la masa crece, cubrimos una bandeja de horno con papel vegetal. Una vez la masa ha levado, la dividimos en 4 o 5 partes dependiendo de la cantidad de «monas» que queráis hacer y el tamaño. Aquí tenemos que dejar volar nuestra imaginación para darle forma a la masa con las figuras que queramos: un conejo, una tortuga, un cocodrilo, un nido, una trenza, etc. Podéis hacer las que se os ocurra, decorando con bolitas de colores, huevos cocidos pintados, almendras fileteadas, azúcar...

¡Es el momento de la imaginación!

Las ponemos otros 10 minutos al horno a máximo 50 grados, para que siga creciendo la masa.

Una vez tenemos nuestras figuras listas, mezclamos una yema de huevo con una cucharada de leche y pintamos las monas con esta mezcla, para que se doren en el horno. Añadimos la decoración que se nos ocurra para acabar nuestras figuras.

Cuando las figuras ya están listas y decoradas, las ponemos en el horno precalentado a 200° durante unos 25-30 minutos, hasta que veamos que están listas y que ha cogido un color adecuado.

Las sacamos del horno, las dejamos enfriar, le ponemos los huevos pintados o de chocolate como decoración y ya tenemos nuestras monas de Pascua listas para comer.

Acompáñalas de un chocolate caliente y tendrás un estupendo desayuno o merienda para estos días.



PD: No olvidéis enviarnos una foto del resultado de tu obra maestra y decirnos si estaban ricas.