

RECETA MONA DE PASCUA

Ingredientes para el bizcocho

- 130 gr de harina
- 130 gr de azúcar
- 4 huevos
- Ralladura de un limón
- 1 pizca de sal

Ingredientes para cubrir y decorar

- Mermelada de vuestra preferencia, la mona tradicional es con mermelada de melocotón (opcional)
- 160 gr de chocolate en tableta
- Almíbar (100 ml agua, 100 ml azúcar)
- 2 hojas de gelatina
- Almendra picada
- Fresas (opcional)
- Elementos para decorar: huevo de chocolate, figuras de chocolate, figuras de pollitos, plumas de colores...

Paso a paso

Antes de empezar a poner las manos en la masa, os recomendamos que os **leáis la receta entera**, y que el bizcocho lo **dejáis reposar durante un día en la nevera** y a la hora de montar la mona tenerlo a temperatura ambiente. Así, que ahora sí, ¡Empezamos!

1. Precalentar el horno a una temperatura de 180 °C.
2. En un bol grande mezclamos los huevos, la ralladura de limón, el azúcar y la pizca de sal. Mezclamos hasta que la masa se haga 3 veces más grande. Seguidamente, añadimos la harina, la cual habremos tamizado previamente y mezclamos todo el conjunto con movimientos envolventes hasta que hayan desaparecido todos los grumos.

3. Vertimos la mezcla en un molde redondo de unos 22 centímetros de diámetro, el cual habremos engrasado con mantequilla y después enharinado para evitar que se pegue el bizcocho al cocinarlo y sea más fácil desmoldarlo más tarde.
4. Metemos el molde en el horno ya caliente y horneamos durante 16 minutos aproximadamente o hasta que el bizcocho quede bien hecho por dentro. (**Truquito:** para saber si el bizcocho está hecho lo pincharemos con un palillo y si sale limpio es señal de que está hecho)
5. Sacamos el bizcocho del horno, desmoldamos y dejamos sobre una rejilla a temperatura ambiente. Una vez frío, podemos dejarlo para el día siguiente envuelto en film transparente o bien, si lo deseamos, podemos continuar con la receta.
6. Para **hacer el almíbar** vertimos 100 ml de agua con 100 ml de azúcar en una olla y lo removemos lentamente. Cuando llegue al punto de ebullición, retiramos del fuego y reservamos.
7. Cogemos un cazo para derretir el chocolate a fuego suave, vamos removiendo con una cuchara de madera, y cuando este desecho retiramos y reservamos.
8. Cogemos nuestro bizcocho, lo partimos por la mitad y untamos en ambas mitades con almíbar y rellenamos con la mermelada de nuestra preferencia. Volvemos a montar una mitad sobre la otra y empapamos la superficie del bizcocho con el almíbar sobrante. Los laterales los untaremos con el chocolate fundido y pegamos sobre él las almendras picadas.
9. La parte superior del bizcocho la untamos bien de mermelada y decoramos a nuestro gusto con las fresas, las figuras de chocolate y las plumas de colores... Antes de comer nuestra mona de Semana Santa es recomendable **dejarla en el frigorífico 30 minutos** para que el chocolate se solidifique.

Y ahora sí que sí, ¡Que aproveche y Bona Pascua!

