

Descubre cómo preparar una mona de pascua

[Descubre cómo preparar una mona de pascua](#)

[imprimir](#)



Este delicioso postre, típico de zonas como **Catalunya y las Islas Baleares**, se degusta **el lunes de Pascua** siguiendo una antigua tradición. Si este año quieres ahorrar y regalar una Mona hecha con tus propias manos, ¡estate atent@!

Desde **Chef Plus Induction** te animamos a preparar tu propia [Mona de yema con frutas](#), un [postre](#) ideal para disfrutar con toda la familia.

Para una Mona para **4 personas** necesitarás los siguientes ingredientes.

Para el bizcocho:

- 3 huevos
- 200 gramos de harina
- 100 gramos de azúcar
- 16 gramos de levadura
- 1,5 medidas de nata

Para el relleno:

- 200 gramos de confitura de albaricoque
- 500 gramos de nata
- 100 gramos de azúcar
- Piel de un limón

Para la cobertura:

- 3 huevos
- El peso de los huevos en azúcar

Para la decoración:

- 100 gramos de almendras en láminas
- Fruta confitada variada
- Huevos de chocolate
- Plumas de colores

Cocinar este dulce es muy fácil. Primero prepararemos el bizcocho. Para ello, introduce en un recipiente todos los ingredientes del bizcocho y mézclalos con una batidora. A continuación, engrasa la cubeta y espolvoréala con harina. Mete la masa dentro y programa el menú "Horno" a 166°C durante 30 minutos. Una vez cocido, corta el bizcocho en tres trozos de forma longitudinal.

A parte, monta la nata con el azúcar y añade la piel del limón rallada. El siguiente paso es montar la tarta por capas, en este orden: bizcocho, confitura, nata,

bizcocho, confitura, nata, bizcocho.

Mientras se enfría, elabora la cobertura de la tarta. Para ello, bate los huevos e introdúcelos en la cubeta con el azúcar. Programa el menú “A fuego lento” durante 10 minutos a 98°C con la tapa abierta. Remueve sin parar durante la cocción, asegurándote de que la mezcla no llega a hervir. Cuando empiece a espesarse, cancela el programa y retira el contenido para que se enfríe.

El último paso consiste en napar toda la tarta con la cobertura y decorarla. Cubre los laterales con las almendras y añade la fruta confitada y las figuras de chocolate en la parte de encima. ¡Deja volar tu imaginación!

Etiquetas

[Mona de pascua](#)

[Mona de yema con frutas](#)

[pascua](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar