

Cinco curiosidades de la Mona de Pascua

Cinco curiosidades de la Mona de Pascua

[imprimir](#)



Tras la **Semana Santa**, llega el día de la **Mona de Pascua**. Se trata de un pastel tradicional que se come en **Murcia, la Comunidad Valenciana, Cataluña y las Islas Baleares** durante los días de esta festividad.

Hoy te contamos **5 curiosidades** sobre este postre:

1. La tradición dice que este delicioso dulce es entregado por el **padrino** a su **ahijado** el **Lunes Santo**.
2. En sus inicios, se trataba de un pastel de forma circular alrededor de un **huevo duro decorado y pintado**; pero, con el tiempo, y dependiendo de la región, cambió: en Valencia se empezó a hacer con forma de animales y en las Islas Baleares y Cataluña se aproximó al **roscón de reyes**.

3. Hoy en día, la **base del pastel** es de bizcocho, pero el relleno puede ser de crema, chocolate o mermelada, esto depende del gusto del ahijado.

4. La tarta suele estar cubierta de **crema quemada** y lleva **almendras** picadas en los laterales.

5. Los huevos duros que se ponían en el pastel, que eran la base y principal reclamo del dulce años atrás, se sustituyeron por adornos de chocolate. De hecho, actualmente, las **figuras de chocolate** son el elemento más vistoso, ¡hay todo tipo de formas y tamaños! Además, desde hace unos años, la superficie del pastel se decora con plumas de colores, pollitos y figuritas de plástico de los dibujos o personajes de moda.

¡No te lo pienses mucho y date un capricho el **lunes de Pascua** con este dulce tan delicioso!

Etiquetas

[curiosidades mona de pascua](#)

[Mona de pascua](#)

[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