

RECEPTA DE LA MONA DE PASQUA

Ingredients pel coc

- 130 g de farina
- 130 g de sucre
- 4 ous
- Ratlladura d'una llimona
- 1 pessic de sal

Ingredients para farcir i decorar

- Mermelada de la vostra preferència, la mona tradicional és amb mermelada de préssec (opcional)
- 160 g de xocolata en tauleta
- Almívar (100 ml aigua, 100 ml sucre)
- 2 fulles de gelatina
- Ametlla picada
- Maduixes (opcional)
- Elements per decorar: ou de xocolata, figures de xocolata, figures de pollets, plomes de colors...

Pas a pas

Abans de començar a cuinar, us recomanem que us **llegiu la recepta sencera**, i que deixeu el coc **reposar durant un dia a la nevera** i a l'hora de muntar la mona tenir-lo a temperatura ambient. Així doncs, comencem!

1. Preescalfem el forn a una temperatura de 180 °C.
2. En un bol gran barregem els ous, la ratlladura de llimona, el sucre i el pessic de sal. Barregem fins que la massa sigui 3 cops més gran que al principi. Seguidament, afegim la farina que prèviament tamisarem i barrejarem tot el conjunt amb moviments envolupants fins que desapareixen els grumolls.

3. Fiquem la barreja en un motlle rodó d'uns 22 cm de diàmetre, el qual haurem pinzellat amb mantega i després enfarinat per evitar que el coc es pegui al cuinar-lo i així fer més fàcil el desmuntatge d'aquest.
4. Fiquem el motlle al forn, ja calent, i el deixem dins del forn durant 16 minuts aproximadament fins que el coc estigui ben fet. (**Truc:** per saber si el coc està fet per dins, haurem de pinxar-lo amb un escuradents gran i si en treure-ho surt net és que està fet).
5. Trèiem el coc del forn, el trèiem del motlle i deixem sobre una reixa a temperatura ambient. Una vegada estigui fred podem deixar-lo per a l'endemà embolicat amb film transparent o bé, si volem podem seguir amb la recepta.
6. Per **fer l'almívar** fiquem 100 ml d'aigua i 100 ml de sucre dins una cassola i barregem lentament. Quan comenci el punt d'ebullició, retirem del foc i reservem.
7. Agafem una olla on fondrem la xocolata a foc lent barrejant amb una cullera de fusta, quan la tinguem fosa retirem i reservem.
8. Agafem el nostre coc i el tallem per la meitat i untem en ambdues meitats l'almívar i emplenem amb mermelada de la nostra preferència. Tornem a ficar una meitat damunt de l'altre i xopem la superfície del coc amb l'almívar que ens ha sobrat. Els laterals els untem de la xocolata fosa i li fiquem les ametlles picades.
9. La part superior del coc l'untem bé de mermelada i decorem al nostre gust amb maduixes, les figures de xocolata, l'ou de xocolata, les plomes de colors... Abans de menjar-la és recomanable **deixar-la a la nevera 30 minuts** perquè la xocolata se solidifiqui.

Ara sí que sí. Que aprofiti i Bona Pasqua!

