



Mona de Pascua.

Per al pa de pessic: 4 ous, 150 gr de sucre, 150 gr de farina, 20 gr de farina d'ametlla, 5 g de llevat, 2 blancs d'ou muntats i 50 g de sucre

Per a la trufa de guarnició: 125 gr de nata líquida, 30 gr de sucre i 250 gr de xocolata de cobertura negra

Per a la cobertura: 250 gr de xocolata de cobertura negra, 125 gr de mantega

Per farcir: 300 gr de mermelada de melicotó

Elaboració

En primer lloc, i per fer el pa de pessic, munteu els 4 ous i els 150 g de sucre en un bol i amb l'ajuda d'un batedor. Ha de triplicar el seu volum inicial.

A part, mesclau la farina i el llevat, poseu-los en un colador i deixeu-los caure poc a poc sobre la mescla d'ous i sucre i mesclau amb suavitat. D'aquesta manera evitarem que es facin grums. Mesclau-ho bé amb una espàtula i aneu-hi incorporant la farina d'ametlla sense deixar de remenar.

En un altre bol, munteu les clares a punt de neu, i quan estiguin a mig muntar, afegiu-hi 50 g de sucre. Tot seguit, mesclau les clares amb la mescla de farina i ous, i ompliu un motlle prèviament untat amb mantega i enfarinat. Coeu el pa de pessic al forn a 180 graus durant uns 40 o 45 minuts.

Passat aquest temps, deixeu-lo refredar i desemmotlleu-lo. A continuació, desfeu la cobertura de xocolata al bany maria. Mentrestant, talleu el pa de pessic per la meitat i farciu-lo amb la mermelada. Quan la cobertura de xocolata estigui desfeta, poseu-hi la mantega i aneu-ho remenant fins que es fongui. I un cop tingueu la cobertura a punt, feu-la servir per cobrir el pa de pessic, que haureu de deixar refredar una estona.

Per decorar la mona, podeu recórrer als ous de Pasqua, que haureu de fixar sobre la superfície del pastís amb trufa.

Per fer la trufa, poseu 125 cl de nata líquida a bullir. Quan bulli, afegiu-hi 30 g de sucre i 250 g de xocolata de cobertura negra. Remeneu-ho i manteniu-ho al foc fins que la xocolata es fongui. Un cop feta la trufa, deixeu-la refredar.

Ara ja podeu muntar la mona, amb el pa de pessic, ous de xocolata (o altres formes), xocolata de colors i altres delícies dolces que us agradin.

Bon profit i bona Setmana Santa.

La mona de Pasqua és un dolç típic de la rebosteria espanyola que quasi es pot trobar tot l'any; no obstant això en la major part del territori el seu consum està més restringit a la Pasqua. Es prepara tradicionalment en les regions de Murcia, València, Catalunya, Balears i Aragó. S'elabora un dolç semblant, denominat tortell o "rosco" de Pasqua a Galícia, un altre anomenat Hornazo a Jaen i a Astúries es denomina Peragata o "bola". Avui dia pot trobar-se amb lleugeres variacions en tot el país. És una coca que simbolitza la Quaresma i les seves abstinències. Tradicionalment és un regal que fan el padrins joves als seus fillos el diumenge de Pasqua.

El nom prové de la *munna* o *mouna*, terme àrab que significa «regal de la boca», regal que els musulmans feien als seus senyors.