RecetaKA

MONAS DE PASCUA



Ingredientes para 4 unidades: 125 ml de leche / 12 g de levadura fresca de panadería /60 g de azúcar + 30 g para decorar / Ralladura de 1 limón / Ralladura de 1 naranja / 3 g de sal / 300 g de harina de fuerza / 1 cucharada de miel / 2 huevos crudos / 4 huevos blancos cocidos / 30 ml de aceite de oliva virgen extra. Decorar los huevos cocidos: 1 l de agua / 4 cdas de vinagre blanco / colorantes alimenticios

HUEVOS LACTEOS CONTIENE GLUTEN

Elaboración

1. Cascar 2 huevos a un bol grande, retira una yema y ponerla en un bol pequeño. Verter 1 cucharada de leche (25 ml) sobre la yema y mezclar bien. Reservar la mezcla para pintar la mona.
2. Batir los huevos (el huevo y la clara) un poco. Verter el resto de la leche (100 ml) y volver a batir los ingredientes. Agregar la harina, la levadura desmenuzada, la sal, el azúcar (60g), las ralladuras de los cítricos y la miel.
3. Mezclar los ingredientes hasta que desaparezca la harina. Verter el aceite, tapa el bol y deja que la masa repose a temperatura ambiente durante 30 minutos (autolisis).
4. Pasar la masa a la encimera y amasarla a mano durante 5 minutos hasta que quede una masa lisa y homogénea.
5. Poner la masa en un bol, taparla con film de cocina y dejar que fermente de un día para otro en el frigorífico o durante 2-3 horas a temperatura ambiente. Pasar la masa a la encimera, dividir en 4 trozos y forma 4 bolitas que tengan tensión.
6. Cubrir una bandeja de horno con papel de horno, pon las bolitas encima, cubrirlas con un paño limpio y dejar que fermenten a temperatura ambiente entre 1-2 horas. Con el dedo índice presiona el centro de las bolitas haciéndoles un agujero u hondonada.
7. Untarlas con la mezcla de huevo y leche, espolvorearlas con el resto del azúcar. Colocar un huevo cocido en el centro de cada una.
8. Calentar el horno a 220 ºC-230 ºC, baja la temperatura a 185 ºC. Hornear durante 15 minutos. Dejar templar y servir
9. taza de agua caliente con 1 cucharadita de vinagre blanco y 10-20 gotas de colorante en un vaso.
10. Sumerge los huevos cocidos (duros) durante 5-10 minutos hasta obtener la intensidad deseada.
11. Sécalos sobre papel absorbente.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil