



LA MONA DE PASQUA



Ingredients:

6 ous

2 iogurts

(Amb la mida del iogurt)

2 gots d'oli

4 gots de sucre

6 gots de farina

1 got de llet

2 sobres de llevadura royal

(opcional) 2 sobres de sucre de vainilla

2 tauletes de xocolata

Elaboració:

Trenquem els 6 ous i els posem a un bol, els batim i mentres amb ajuda d'algú posem els 2 iogurts, seguim batent i posem l'oli dins els pots del iogurt, metre seguim batent posem l'oli dins, fem el mateix amb els 4 pots de sucre, 6 de farina i 1 de llet, un cop hem posat tots aquests ingredients, posem els 2 sobres de llevadura royal i els 2 sobres de sucre de vainilla (opcional), un cop ja hem fet això agafem un mol de i procedim a posar la massa dins, posem el molde amb la massa dins el forn que ha d'estar 1h i 15 minuts a 180° i sense ventilador.

Un cop passat una hora i quart, treiem el pastís i el deixem reposar fins que es refredi, mentres tant farem el bany maria, que consisteix el posar una olla o un recipient resistent al foc, amb aigua, com mostra a la foto següent:



Un cop hem posat aigua a la cassola, agafem un recipient més petit que pugui aguantar-se per si sol sobre la cassola gran, com per exemple una cassola més petita:



Seguidament posarem la xocolata dins la olla mes petita i encendrem el foc (la vitroceràmica) a la màxima potència:



Un cop fet aquest procediment, remenarem la xocolata mentre el calor de l'aigua de L'Olla gran de sota la desfarà, quan ja estigui completament desfeta i el pastís estigui fred, escamparem la xocolata per sobre (guardar-ne una miqueta per més tard decorar el la mona) i de nou la deixarem reposar fins que estigui freda.

Un cop freda la decorarem i si és necessari aprofitarem una mica de xocolata "que ens hagi sobrat" per enganxar detallets, com la gallina, o bé uns ous de xocolata.

Finalment deixarem reposar la mona fins que estigui freda del tot i el resultat serà aquest:



