

Monas de Pascua

Fuente: https://vilapedia.wikis.cc/wiki/Mones_de_Pasqua

Ingredietes:

Un vaso de azúcar, un vaso de leche, un vaso de aceite, un vaso de huevos batidos, un kilo de harina, obleas, levadura.



Se ponen los huevos enteros (claras y yemas) en un recipiente y se batien bien. A continuación, se añade el azúcar y se sigue removiendo.

A continuación, desharemos la levadura en una taza de agua tibia y la añadiremos a los huevos, junto con el aceite, la leche y la harina, amasando de forma continuada y teniendo en cuenta que la pasta no debe quedar demasiado dura. Hay que trabajarla mucho, hasta que se vuelva elástica y suelte de las manos. En ese punto, se deja reposar en un lugar donde haga calor dentro de un barreño, tapada con un paño, para que suba, señal que la masa ya está buena .

Prepararemos una bandeja de horno, poniendo unas cuantas obleas y, encima de cada una un poquito de la masa, que se aplanan, y un montoncito de relleno que queramos, que puede ser de confitura de boniato , cabello de ángel, calabazate, frutas confitadas o incluso chocolate. Con otro montoncito de pasta haremos bola, el aplanaremos y formaremos la capa de cada monoa, cerrando los bordes.

Se deja nuevamente en reposo y finalmente se pintan por encima con huevo, se sacuden de azúcar o de confites, se adorna con un huevo u otras formas, como tiras de la misma pasta formando dibujos, y ya se pueden meter en el horno hasta que quedan bien doradas, al cabo de 25 o 30 minutos. En algunas variantes se puede añadir a la masa la ralladura de un limón, o bien enrollar la masa sobre el relleno en forma de canalón y luego juntar las puntas para que la mona adopte al cocerse la forma de rollo. Cuando en lugar de redonda, se da a la masa una forma alargada, la conocemos también con el nombre de " **Llongo** " .