

Mona de Pascua Receta facilitada por Montse Prats

🕒 | TM: 2 h · Horneado: 25 min

Ingredientes para 8 personas

Bizcocho

4 huevos, 320 g de azúcar, 190 g de aceite de girasol, 190 g de leche, 320 g de harina de repostería, 1 sobre de levadura química, mantequilla y harina para el molde

Crema de mantequilla con leche y decoración

350 g de mantequilla a temperatura ambiente, 120 g de leche, 120 g de azúcar glas, 40 g de cacao en polvo, 150 g de almendras tostadas (laminadas o en cuadritos), 1 forma en chocolate

Relleno

350 g de mermelada de albaricoque

Preparación

Bizcocho

1. **Precaliente el horno a 180°.**
2. Engrase y enharine un molde para bizcocho de 24 cm de diámetro y reserve.
3. Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Ponga en el vaso los huevos y el azúcar y programe **6 minutos, 37°, velocidad 3 ½**.
4. Vuelva a programar **6 minutos, velocidad 3 ½** (sin programar temperatura).
5. Agregue por el bocal el aceite y la leche y mezcle programando **6 segundos, velocidad 2**.
6. Incorpore, por último, la harina con la levadura y programe **15 segundos, velocidad 2**. Termine de envolver con la espátula y vierta en el molde reservado.
7. Hornee durante 20 ó 30 minutos.

Cobertura

8. Lave el vaso y la mariposa. Vuelva a colocar **la mariposa en las cuchillas**. Ponga la mantequilla, la leche y el azúcar glas y programe **3 minutos, velocidad 3**. Retire la mitad de la crema a un bol.
9. Añada el cacao al vaso y programe **30 segundos, velocidad 3**. Introduzca dentro de una manga pastelera con boquilla rizada y reserve.

Montaje

10. Cuando el bizcocho esté frío, córtelo por la mitad y rellene con la mermelada. Cubra con la otra mitad.
11. Extienda la crema de mantequilla por toda la superficie y laterales del bizcocho.
12. Pegue la almendra por los laterales presionando un poco. Cubra bien todo el perímetro.
13. Por último, decore con la crema de cacao a su gusto y corone con una forma de chocolate.

Información nutricional

No apta para control de peso ni para diabéticos.
Se recomienda un consumo esporádico.

