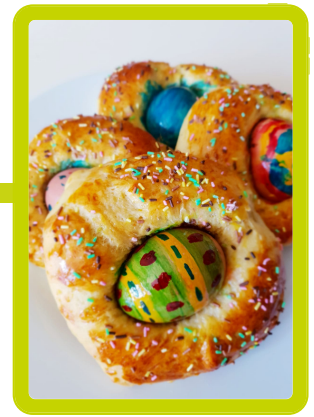


Mona de Pascua



INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 70g aceite de oliva
- 100ml leche
- Ralladura de una naranja
- 50g azúcar
- 1/2 cucharada Vainilla en polvo
- 1 huevo
- 25g levadura fresca
- 250g harina
- Sal
- 1 yema de huevo para pintar
- Virutas de colores
- 4 huevos cocidos



ELABORACIÓN

Mezclar la leche con el aceite, el azúcar y la vainilla. Es preferible que estos ingredientes estén un poco calientes (cazuela o robot de cocina a 37°C).

Desmenuzar la levadura, añadirla a la mezcla anterior y disolverla.

Incorporar el huevo y la ralladura de naranja. Una vez mezclados, añadir la harina y la sal.

Amasar bien hasta formar una masa homogénea. Darle forma de bola, a la vez, ir espolvoreando harina para que no se pegue.

A continuación, reservarla en un bol tapado con papel film, aproximadamente una hora.

Mientras, se pueden decorar los huevos cocidos.

Tras una hora, dividir la bola en 4 partes y hacer forma de rosca con cada una.

Pintarlas con yema de huevo y añadir las virutas de colores.

Colocar el huevo (previamente decorado) en el centro y dejar reposar 15 minutos (aproximadamente).

Posteriormente, hornear (con el horno precalentado) a 180°C durante 20-25 min, hasta que estén doradas.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores por...	ración	100 g
Energía	578.61 kcal	264.51 kcal
Grasas	31.43 g	14.37 g
Hidratos	54.26 g	24.8 g
Proteínas	19.84 g	9.07 g
Fibra	5.73 g	2.62 g
Sal	1.41 g	0.65 g



Consejo:

Quando tapemos las bolas con el film, tenemos que percibir que va creciendo en volumen, hasta aproximadamente que crezca el doble de su volumen inicial.