



Les nostres mones de Pasqua

Per a la pasta:

- 1 litre d'oli d'oliva.
- ½ kg de sucre.
- 10 ous grans.
- 100 grams de llevadura de forner (llevadura de pastilla)
- ¼ lt d'aigua infusionada amb matafaluga o saliàndria.
- ¼ lt de llet infusionada amb matafaluga o saliàndria.
- 1 pell de llimona ratllada.
- 1 polsim de sal.
- Farina de força.

Per al farcit:

- Confitura de cabell d'àngel.
- Brossat.
- Crema pastissera.
- Xocolata.
- Massapà.
- Fruits secs.

Per a decorar:

- Ous durs.
- Ou batut per pintar.
- Anissets de colors.
- Fruits secs.
- Fruita confitada.
- Fideus de xocolata.

Elaboració:

En un recipient gran batem els ous amb el sucre. Afegim l'oli i barregem bé. Incorporem la pell de llima ratllada.

Esmicolem la llevadura de pastilla i la dissolem amb una mica de l'aigua infusionada amb matafaluga (que estigui tèbia però no calenta). L'afegim a la barreja amb la resta de l'aigua i la llet infusionada.

Tirem un polsim de sal a la farina i l'anem incorporant poc a poc a la barreja. Anem treballant fins que la massa comenci a agafar consistència. Quan comença a tindre una mica de cos, l'aboquem damunt del pedrís i la treballam fins que no s'enganxi a les mans. Hem de treballar-la una bona estona, amassant-la enèrgicament, pegant-li cops, "estovant-la". Com més treballada estigui, més elàstica quedarà i d'aquesta manera les mones, un cop cuites, quedaran més toves.

Quan la massa estigui al punt (notarem que s'haurà tornat més fina, elàstica i tova), farem una bola i l'emboicarem amb un llençol o drap net. La posarem en un recipient ben gran i la taparem amb una manta. La deixarem reposar entre 8 o 9 hores en un lloc calent (ideal entre 23 i 25° de temperatura) per a que llevi.

Per a fer una mona, agafarem una porció de pasta que estirarem amb l'ajut d'un corró, fent una tira llarga d'uns 14 cm d'ample (això ja depèn del grossa que la vulguem fer). Repartirem el farcit en forma de canaló i després plegarem la tira de massa. Agafarem per les puntes i li donarem forma ovalada, introduint una de les puntes dintre l'altra, per a que quedi ben tancada. Col·locarem l'ou dur al damunt i subjectarem amb dues tires de pasta posades en forma de creu. Pintarem amb ou batut i decorarem amb anissets de colors.

Deixarem reposar una estona (uns 15/20 min.) abans de posar al forn, que mantindrem calent a una temperatura d'uns 160°. Passat el temps de repòs, courem la mona durant uns 25/30 minuts, depenent del gruix de la pasta.