

MONA DE PASQUA

Necessitem:

- 1 bescuit
- Almívar per banyar el bescuit
- Mermelada de préssec
- Mantega o yema per recobrir
- Fruita confitada per la yema
- Ametlles laminades/granet torrades i fredes

Muntatge:

- Repelem el bescuit per les vores i per dalt.
- Tallem el bescuit en 3 parts, les separem.
- Comencem per la de sota i la banyem bé amb l'almívar.
- Recobrim amb la mermelada.
- Tapem amb una altra capa de bescuit i la banyem bé amb l'almívar.
- Recobrim amb la mermelada (li podríem posar una capa de mantega en comptes de mermelada)
- Tapem amb la última capa de bescuit i la banyem bé amb l'almívar.
- Recobrim amb la yema tova o bé amb la mantega.
- Si hem recobert amb la yema el que farem serà posar-hi una mica de sucre i cremar-ho amb un bufador.
- La mona de yema la decorarem amb la fruita confitada, un cop col·locada la engelatinarem i li posarem l'ametlla per les vores.
- En el cas de la mona de mantega, li posarem l'ametlla per les vores i li farem decoracions amb mànega.
- Sempre són més bones d'un dia per l'altre, ja que el bany cala més en el bescuit.