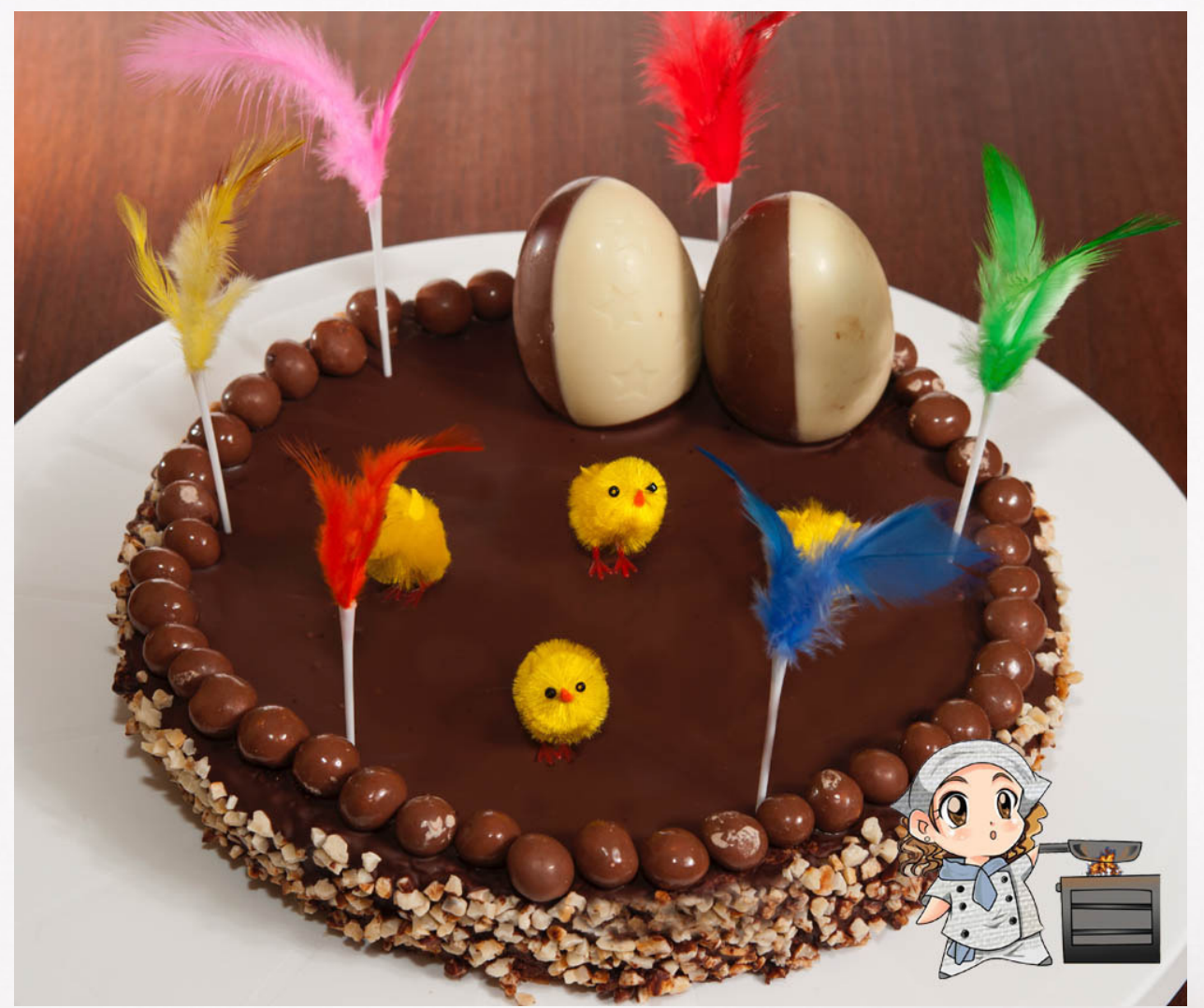


la MONA DE PASQUA



INGREDIENTS PEL PA DE PESSIC

6 OUS

250gr FARINA

250gr SUCRE

1 cullerada de llevat

INGREDIENTS PER DECORAR

Podem escollir:

Melmelada o Fruita confitada o xocolata o ametlles...

ELABORACIÓ

1. Separem les clares dels rovells dels ous i reservem les clares a la nevera.
2. Barregem els rovells amb el sucre i anem remenant fins que quedi una massa fina.
3. Bateguem les clares a punt de neu
4. Afegim les clares a la massa, remenant a poc a poc.
5. A poc a poc anem afegint la farina i el llevat.
6. Preescalfem el forn a 160°
7. Quan estigui tot barrejat untem amb mantega una plata o motlle pel forn i hi aboquem la massa.
8. Ho posem al forn aproximadament 30 minuts .
9. Ara ja podem decorar la mona a la nostra manera. : SIGUEM CREATIUS

