

Mona de pascua

INGREDIENTES (Para 8-10 raciones):

Para el bizcocho

- 4 huevos
- 320 gr de azúcar
- 190 gr de aceite de girasol
- 190 gr de leche
- 320 gr de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química
- Mantequilla y harina para el molde o spray desmoldante

Para la crema de mantequilla

- 350 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 gr de leche
- 120 gr de azúcar glass
- 40 gr de cacao en polvo
- 150 gr de almendras laminadas tostadas o en cubitos

Para el relleno

- 350 gr de mermelada de albaricoque o el gusto que prefiramos (en realidad la podemos rellenar como queramos)

Para la decoración

- Tantas figuras de chocolate como queramos

PREPARACIÓN:

Para el bizcocho

1. **Precaliente el horno a 180°C.** Engrasa el molde (24 cm aprox).
2. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga los huevos y el azúcar y blanquee programando **6 min/37°C/vel 3 ½**.
3. Vuelva a programar **6 min/vel 3 ½**, esta vez sin temperatura.
4. Agregue por el bocal el aceite y la leche. Mezcle **6 seg/vel 2**.
5. Incorpore la harina y la levadura mezclando **15 seg/vel 2**. Termine de envolver con la espátula y vierta en el molde reservado. **Hornee durante 20-30 min.**

Para la crema de mantequilla

6. Lave el vaso y la mariposa y vuelva a colocarla en las cuchillas. Ponga la mantequilla, la leche y el azúcar glass y programe **3 min/vel 3**. Retire la mitad de la crema a un bol.
7. Añada el cacao al vaso y mezcle **30 seg/vel 3**. Retire a una manga pastelera con boquilla rizada y reserve.

Para el montaje y decoración

8. Corte el bizcocho por la mitad una vez haya enfriado y rellene con la mermelada, cubra con la otra mitad.
9. Cubra con la crema de mantequilla toda la superficie y laterales del bizcocho con una capa fina y pegue la almendra por los laterales presionando un poquito para que se enganchen bien.
10. Por último decore la superficie con la crema de mantequilla al cacao y las figuras de chocolate.

