

Mona de pascua tipo Sara

INGREDIENTES:

Para el bizcocho

- 180 gr de harina de repostería (*tamizada*)
- 180 gr de azúcar
- 6 huevos
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 1 pellizco de sal
- 225 gr de almendras laminadas tostadas
- Cerezas en almíbar, huevos de chocolate, decoraciones varias

Para la crema de mantequilla

- 500 de mantequilla a temperatura ambiente
- 350 ml de almíbar (*190 gr de azúcar + 160 gr de agua*)
- gotas de esencia de vainilla (*opcional*)

PREPARACIÓN:

Para el bizcocho

1. **Precaliente el horno a 180°C.** Engrase o forre el molde (*28 cm aprox*).
2. Haremos el almíbar en primer lugar, para que esté frío en el momento de utilizarlo. Ponga en el vaso el azúcar con el agua y programe **10 min/100°C/vel 2**. Reserve en un bol.
3. Coloque la mariposa en las cuchillas y ponga en el vaso los huevos junto con el azúcar, bata durante **8 min/37°C/vel 4**.
4. Añada el aroma de vainilla y programe **8 min/vel 4**, esta vez SIN temperatura.
5. Añada la harina y la sal tamizadas y programe **10 seg/vel 3**. Retire la mariposa y acabe de mezclar con la espátula con movimientos suaves y envolventes.
6. Vierta la preparación en el molde y dele unos golpecitos sobre la encimera para distribuir bien la masa. **Hornee durante 25-30 min** o hasta que al pinchar con un palillo le salga limpio. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.
7. Aproveche el horno encendido para tostar las almendras sobre un papel de hornear en la bandeja del horno, tenga cuidado de no tostarlas demasiado pues si lo hace amargarán. Reserve.

Para la crema de mantequilla

8. Ponga en el vaso la mantequilla, programe **vel 3'5 SIN TIEMPO** y vierta el almíbar por el bocal, dejándolo caer en forma de hilo, durante aproximadamente 5 min.

Montaje

9. Corte el bizcocho en 2 o 3 discos y pincele con almíbar de calar o mermelada de albaricoque mezclada con un poco de agua. Extienda sobre el primer disco una capa de crema de mantequilla, coloque el segundo disco y repita la operación. Cubra con la crema los laterales y reserve un poquito para decorar.
10. Cubra toda la tarta con las almendras tostadas ya frías y decore con rosetones de mantequilla, las guindas y demás decoración.

Tiempo: 55 min

Raciones: 12



thermomix

EVA NAVAS

<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>