

Mona de Pascua tipo Sara

Ingredientes para un bizcocho de 28 cm

- 180 gr de harina de repostería tamizada
- 180 gr de azúcar
- 6 huevos
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 1 pellizco de sal
- Un molde de 28 cm de diámetro x 5 cm alto forrado de papel de horno
- 225 gr de almendras laminadas tostadas
- Cerezas en almíbar y decoraciones de Pascua varias.

Ingredientes para la crema de mantequilla

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

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°. Forrar el molde con papel o untar con mantequilla y espolvorear con harina.
2. Si no tenemos almíbar hecho, aprovechar este momento para hacerlo y que ya esté frío, para hacer después la crema. Ponga en el vaso el azúcar con el agua y programe **10 min /100° /vel 2**. Reserve en un bol para que se enfríe.
3. Coloque la mariposa en las cuchillas y ponga en el vaso los huevos y el azúcar, bata **8 min/37°/vel 4**
4. Añada el aroma de vainilla y programe **8 min/vel 4 SIN** temperatura.
5. Añada la harina y la sal tamizadas y programe **10 seg/ vel3**. Retire la mariposa y acabe mezclando con la espátula, con movimientos envolventes.
6. Vierta la preparación en el molde y dele unos golpecitos sobre la encimera para que se distribuya bien la masa. Hornee durante 25-30 min o hasta que al introducir un palillo en el centro este salga limpio. Desmolde y deje enfriar en una rejilla
7. Aproveche el horno encendido para poner una hoja de papel sobre la bandeja y tostar las almendras, solo doraditas ya que si se tuestan demasiado, amargan. Deje enfriar.
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...aproximadamente durante 5 min.
9. Corte el bizcocho en dos o tres discos y opcionalmente, pincele con almíbar de calar o mermelada 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 crema con las almendras reservadas ya frías y decore con rosetones de mantequilla, las guindas y demás decoración.

Tiempo: 55 Minutos

Raciones: 12