

MONA DE PASCUA SIN GLUTEN

*Apta para TM31 y TM5.
Para TM21 adaptar velocidades y temperaturas.*

INGREDIENTES:

Ingredientes bizcocho:

- 3 huevos
- 3 claras de huevo
- 90 g de azúcar
- 40 g de Maizena
- 40 g harina sin gluten Proceli
- 1 sobre doble de gasificante (o una cucharita de café rasa de bicarbonato)

Ingredientes relleno y cobertura:

- 120 g de azúcar
- 350 g de mantequilla (a temp.ambiente)
- 120 g de leche
- 40 g de cacao en polvo (Valor)
- 350 g mermelada de albaricoque
- 150 g almendra cruda laminada

PREPARACIÓN:

Bizcocho (*):

1. **Colocar la mariposa en las cuchillas.** Poner en el vaso los **3 huevos enteros** y el **azúcar**. Programar **5 min / 37° / v.4**. Cuando acabe el tiempo volver a programar **5 min / v.4**, es decir repetimos pero sin temperatura (sólo calor residual) para que nos queden los huevos y el azúcar bien espumosos.

Mientras tanto vamos a preparar el molde (engrasado y enharinado, o forrado con papel de hornear humedecido) y precalentaremos el horno a 180° (aire o calor sólo abajo)

2. Incorporar la **Maizena**, la **harina Proceli** y los **sobres de gasificante** (los de Mercadona van juntos uno lila y uno blanco) y Mezclar 20 seg / v.2. Acabarlo de mezclar con la espátula, si fuera necesario, y reservar en un bol grande.
3. Lavar muy bien el vaso y la mariposa (si quedan restos de grasa no nos montarían las claras!!!). **Colocar la mariposa en las cuchillas**. Poner en el vaso las **3 claras de huevo** y un **pellizco de sal** y montarlas a punto de nieve programando **5 min / v.4**
4. Incorporarlas poco a poco y con movimientos envolventes al bol donde teníamos la mezcla anterior reservada
5. Hornear a 170°-180° unos 10-15 min.
6. Cuando saquemos el bizcocho del horno, aprovechando el calor residual vamos a dorar las almendras laminadas encendiendo el gratinador y removiéndolas de vez en cuando (no perderlas de vista que en pocos minutos están hechas). Reservar.

Cobertura:

1. Con el vaso bien limpio y seco pulverizar el **azúcar 10 seg / v.5-10**
2. **Colocar la mariposa en las cuchillas** y agregar al vaso la **mantequilla** y la **leche** Batir 3 min / v.3 y ½
3. Reservar en un bol la mitad de la Crema de Mantequilla elaborada y al resto que nos queda en el vaso agregamos el **cacao**. Mezclar 30 seg / v.3 y ½. Reservar la Crema de Cacao dentro de una manga pastelera.

Montaje:

1. Abrir el bizcocho por la mitad y repartir la mermelada de albaricoque

2. Cubrir primero con la Crema de Mantequilla toda la superficie y laterales del bizcocho y a continuación con la almendra laminada, apretando un poco con los dedos para que se “pegue” a la crema de mantequilla.
3. Decorar con la Crema de Cacao ayudándonos de la manga pastelera y los complementos que queramos (plumas, huevo de chocolate, pollitos...)

Comentarios/Trucos:

- (*) El bizcocho se puede tener preparado con 1-2 días de antelación siempre que una vez frío lo guardemos bien tapado con film transparente para que no se reseque.
- Cada horno es un mundo! Si vemos que se hace muy rápido del exterior mejor bajar la temperatura y dejarlo más tiempo para que nos quede bien hecho del interior.
- Para comprobar que está bien horneado el bizcocho pincharlo con un palillo en el centro y nos tiene que salir limpio.
- Personalmente hago siempre el montaje el día anterior puesto que reposada y fría está mucho más rica. En caso de hacerla el mismo día, guardarla en la nevera hasta el último momento para que la Crema de Mantequilla y la de Cacao estén a la temperatura óptima.
- La que sobre (si sobra) se puede guardar 2-3 días en la nevera bien tapada o congelar en porciones individuales.



Montse López
Tf. 699 730 353
montse.tmx@gmail.com

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

thermomix