

# MONA DE PASCUA

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

## INGREDIENTES:

### Ingredientes bizcocho:

- 4 huevos
- 320 g de azúcar
- 190 g de aceite de girasol
- 190 g de leche
- 320 g de harina
- 1 sobre de levadura royal

### 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
- 350 g mermelada de albaricoque
- 150 g almendra cruda laminada

## PREPARACIÓN:

### Bizcocho (\*):

1. **Colocar la mariposa en las cuchillas.** Poner en el vaso los **huevos** y el **azúcar**. Programar **6 min / 37° / v.4**. Cuando acabe el tiempo volver a programar **6 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, sin abrir la máquina (por el bocal), el **aceite** y la **leche**. **Mezclar 6 seg / v.2**
3. A continuación agregar la **harina** y la **levadura** y **Mezclar 6 seg / v.2**. Acabarlo de mezclar con la espátula, si fuera necesario.
4. Hornear a 170°-180° unos 25-30 min.
5. 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 2-3 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 optima.
- 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](mailto:montse.tmx@gmail.com)

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

**thermomix**