



MONA DE PASCUA



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:

- 350 g mermelada de albaricoque
- 350 g de mantequilla
- 120 g de leche
- 120 g de azúcar glass
- 40 g de cacao en polvo
- 150 g almendra cruda laminada

PREPARACIÓN:

Elaboración del bizcocho:

1. Colocar la mariposa en las cuchillas. En el vaso poner los huevos y el azúcar; programar 6 min., temperatura 37°, velocidad 4. Repetir la operación sin temperatura. Incorporar, sin abrir la máquina, el aceite y la leche, programar 6 segundos, velocidad 2. Agregar la harina y la levadura y programar 15 segundos a velocidad 2. Acabarlo de mezclar con la espátula, si fuera necesario.

2. Tener el molde preparado (engrasado y enharinado) y el horno precalentado a 180°. Hornear de 20 a 30 minutos.

3. Aprovechando el calor del horno, doraremos las almendras laminadas en el grill, moviéndolas de vez en cuando.

Elaboración de la cobertura

1. Limpiar bien el vaso, **colocar la mariposa** y poner la mantequilla, la leche y el azúcar glass y programar 3 minutos a velocidad 3 (si quedan trozos de mantequilla, sacar la mariposa y mezclarlo unos segundos a velocidad 4) Quitar la mitad de la masa elaborada y el resto que queda en el vaso agregarle el cacao y programar 30 segundos en velocidad 3.

Cuando el bizcocho esté frío, abrir por la mitad y rellenar con la mermelada de albaricoque. Cubrir con la mantequilla sin cacao por toda la parte exterior y laterales.

Poner la almendra tostada por el lateral del bizcocho, apretando un poco con los dedos para que no se caiga. Finalmente, decorar el bizcocho con la mantequilla de cacao, ayudándonos con la manga pastelera.