

# 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
- 1 sobre de levadura química
- 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
- 350 gr de mermelada de albaricoque

## Ingredientes para la crema de mantequilla

- 350 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 gr de leche
- 120 gr de azúcar glass

## Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°. Forrar el molde con papel o untar con mantequilla y espolvorear con harina.
2. Coloque la mariposa en las cuchillas y ponga en el vaso los huevos y el azúcar, bata **8 min/37°/vel 4**
3. Añada el aroma de vainilla, y la levadura, programe **8 min/vel 4 SIN** temperatura.
4. Añada la harina y la sal tamizadas y programe **10 seg/ vel 3**. Retire la mariposa y acabe mezclando con la espátula, con movimientos envolventes.
5. 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
6. 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.
7. Lave el vaso y la mariposa. Coloque la mariposa en las chuchillas. Ponga la mantequilla, la leche, el azúcar glass y programe **3 min / vel 3**
8. Corte el bizcocho en dos o tres discos y opcionalmente, pincele 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.
9. 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



**thermomix**

**CAROLINA TUDELA**

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