



MONA DE PASCUA DE YEMA

👤 6

Dificultad media

Para el bizcocho:

3 huevos grandes
90 g de azúcar de caña
90 g de harina de trigo
Ralladura de limón

Para el almíbar:

100 g de azúcar de caña
100 g de agua
Licor

Para la yema:

3 huevos grandes
180 g de azúcar de caña
12 g de almidón de maíz
1 hoja de gelatina
75 g de agua

Para rellenar y decorar:

150 g de mermelada de albaricoque
125 g de granillo de almendra

1. Para preparar el bizcocho separamos las yemas de las claras y batimos las yemas con el azúcar hasta que doblen su volumen. En otro bol montamos las claras con el resto del azúcar y las añadiremos a la yemas.

2. Poco a poco añadimos la harina y la ralladura y mezclamos. Vertemos la mezcla en un molde redondo y lo horneamos en el horno precalentado durante 25 minutos a 180°. Una vez horneado desmoldamos y reservamos.

3. Mientras, prepararemos el almíbar. En un cazo al fuego hervimos el agua con el azúcar hasta que se disuelva completamente. Retiramos y añadimos un chorrito de licor.

4. Para hacer la yema, mezclaremos 3 huevos grandes, el azúcar, el almidón de maíz y el agua. Lo pondremos en un cazo al fuego removiendo continuamente hasta que se espese y rompa a hervir. En cuanto empiece a hervir incorporamos 1 hoja de gelatina previamente hidratada y retiramos del fuego.

5. Para montar nuestra mona, cortaremos el bizcocho en tres planchas. Mojamos la primera plancha con una parte del almíbar, cubrimos con mermeladas y colocamos encima el segundo piso del bizcocho. Repetimos el proceso con la segunda plancha y cubrimos con la tercera plancha de bizcocho.

6. Cubrimos toda la mona con la yema, cubriendo también las paredes del bizcocho. Cuando ya no gotee, cubriremos los laterales con granillo de almendra y adornamos la superficie de la mona al gusto.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA