

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