

REPOSTERÍA

MONAS

INGREDIENTES:

- 1,5 Kg. de Harina
- 6 Huevos
- 500 gr. de Azúcar
- 1/2 Lt. de Leche
- 2 tacitas de Aceite
- 1/2 pastilla de levadura de panadero
- Ralladura de Limón

En un recipiente se pone 1/2 kg. de Harina y 2 huevos. Se le añade la levadura disuelta con leche tibia y se amasa bien, dejándola reposar hasta que doble su volumen.

A continuación se le agrega el resto de los ingredientes y se amasa bien, Se vuelve a dejar en reposo hasta que vuelva a doblar su volumen.

Una vez conseguido esto, se van haciendo bolas, se forman los bollos redondos o alargados según se quiera, y se colocan en llandas de horno. Se vuelven a dejar reposar para que vuelvan a fermentar otra vez, y una vez realizada la fermentación se les da brillo con huevo batido ayudadas de una brocha.

Se les pone azúcar por encima y se cuecen a horno moderado.