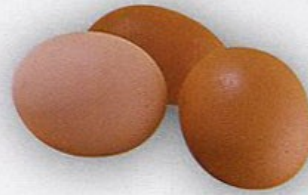




INGREDIENTES (para 4 personas)

- 900 grs. Azúcar para la masa.
- 100 grs. Azúcar para espolvorear.
- 200 grs. de levadura de panadería.
- 1/4 l. Aceite
- 3 kg. Harina de fuerza
(de panadería).
- 3/4 l. de agua.
- 12 huevos.
- Raspadura de dos limones.



PREPARACIÓN

- 1** Se extiende **la harina** en una superficie lisa formando dos montones con un hueco en el centro de cada uno de ellos. En uno de los huecos se introduce **el azúcar** y en el otro **la levadura**.
- 2** Se reparte el agua entre ambos a fin de que **se puedan deshacer bien** los ingredientes. Se mezclan los dos montículos y se amasan. Se incorporan **los huevos, la raspadura de limón** y se continúa amasando. Se incorpora, poco a poco, **el aceite**.
- 3** Se sigue trabajando hasta lograr **una masa fina y elástica**. Se deja reposar la mezcla hasta que suba, manteniéndola tapada en un lugar caliente. A continuación **se deposita sobre una mesa** sobre la que se habrá extendido un paño blanco de tela. **se separan porciones de la masa** y heñimos (trabajar la masa con los puños) formando monas. Se colocan cada una de ellas en un papel aceitado. Se practica con un cuchillo un **corte en forma de cruz en la parte superior**. Para la mona de pascua la elaboración es la misma, pero se amasa dándole una forma más estirada. **Se pintan con huevo, se espolvorean de azúcar** y se coloca **un huevo crudo** en el centro. Se cortan dos tiras de masa y se cruzan sobre el huevo. **Se hornea a temperatura suave** una media hora.