

## Mona d'ou tradicional

*La recepta de la blocaire La Dolorss*



Mona d'ou tradicional | Dolors Mateu

Avui vinc amb la recepta tradicional de la Mona, porta ou, però aquest no és de xocolata, és de veritat, és la Mona d'ou.

Per no perdre les tradicions, les originals, fem aquest any, una mona més, aquesta.

### Ingredients per a 8 persones

50 ml de llet  
25gr de llevat premsat fresc  
300gr de farina de força  
100gr de sucre  
1 culleradeta de sal  
Ratlladura de pell de mitja llimona  
1 culleradeta plena de sucre avainillat  
50gr de mantega pomada  
3+ 1 ous  
2 ous durs  
sucre llustre

Desfeu el llevat en la llet tèbia.

Feu un volcà amb la farina (en un recipient o en una superfície plana), al centre poseu el sucre, la sal, la ratlladura de la llimona, el sucre avainillat i barregeu.

Afegiu els ous batuts, la mantega en pomada i aneu barrejant amb la farina.

Aboqueu la llet amb el llevat i amasseu fins a formar una pasta que es desenganxi de les mans i de la superfície de treball.

Si cal, afegir una mica més de llet o farina, fins obtenir aquesta massa llisa i fina.

Tapeu la massa amb un drap i deixeu reposar fins que dobli el seu volum.

Partiu la massa en dues, per a fer dues mones, cada part dividiu-la de nou en dos i fer uns rul·los llargs, entrelleceu-los com una trena i uniu els extrems, al centre posar un ou dur.

Col·loqueu-los a la safata de forn coberta amb paper d'enfornar, tapeu i deixeu reposar en un lloc càlid mitja hora.

Pinteu amb ou batut la superfície i coeu al forn a 180° (preescalfat) uns 30 minuts o fins que estigui cuït i daurat.

Deixeu refredar damunt d'una reixeta i espolsar per damunt sucre llustre.

**Blog de cuina de la dolorss** (<https://blogdecuina.blogspot.com.es/>)