COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Mona de Pascua rellena de Chocolate Blanco y Frambuesas

Receta para 8

Preparación: 40 min
Total: 2 h 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 500 g Harina de fuerza
- [ ] 100 g Azúcar
- [ ] 3 unidades Huevos
- [ ] 80 g Mantequilla
- [ ] 150 ml Leche entera
- [ ] 25 g Levadura fresca
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] 200 g Chocolate blanco
- [ ] 100 g Frambuesas congeladas
- [ ] 200 ml Nata para montar
- [ ] 50 g Frutas confitadas
- [ ] 1 unidad Piel de naranja

PREPARACIÓN

1. En un bol grande, disuelve la levadura fresca en la leche templada. Añade la harina de fuerza, el azúcar, la sal, la piel de naranja rallada y los huevos, amasando hasta obtener una mezcla homogénea.

2. Incorpora la mantequilla a temperatura ambiente poco a poco mientras sigues amasando durante unos 10-15 minutos hasta que la masa sea elástica y no se pegue a las manos.

3. Forma una bola con la masa, colócala en un bol engrasado y déjala reposar en un lugar cálido durante 1 o 2 horas, o hasta que doble su volumen inicial por completo.

4. Da forma a la mona, pincela con huevo batido y hornea a 180°C durante unos 20-25 minutos hasta que esté bien dorada. Deja enfriar totalmente sobre una rejilla antes de proceder.

5. Para el relleno, funde el chocolate blanco al baño maría y mézclalo con la nata montada con movimientos envolventes. Añade las frambuesas troceadas con cuidado para mantener la textura.

---

6. Corta la mona por la mitad de forma transversal, rellena con la crema de chocolate y frambuesa con ayuda de una manga pastelera y decora con la fruta confitada superior.