



## Mona casera

### Ingredientes - Para 6 persona(s)

- Para hacer el bizcocho
  - 1 Ud. de *Yogur natural*
  - 1 Vaso(s) de *Aceite de oliva virgen*
  - *Almendra, frita, salada*
  - 2 Vaso(s) de *Azúcar*
  - 3 Vaso(s) de *Harina de reposteria*
- Para el relleno de crema
  - 1/2 ltrs de *Leche entera sin lactosa*
  - *Azúcar*
  - *Flan*
- Para el relleno de chocolate
  - *Chocolate ecológico*
- Otros ingredientes
  - 1 ltrs de *Leche entera sin lactosa*
  - *Mantequilla*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparación bizcocho

Precalentar el horno a 190 grados.

Mientras tanto, en un recipiente, verter un yogur natural cremoso, tipo *Griego*, utilizaremos el envase el yogurt como medida para añadir, también, un vaso de aceite de oliva virgen, dos de azúcar, tres de harina de repostería y una pizca de sal, además de los tres huevos batidos. Lo mezclaremos todo ayudándonos con la varilla.

Una vez caliente y bien mezclado la masa, verterlo en un molde adecuado, al que previamente, habremos untado con mantequilla para evitar que se pegue la masa.

Introducir en el horno unos 12-15 minutos (el tiempo varia dependiendo del tipo de horno). Conviene ir controlando el bizcocho regularmente. Para saber si ya está, introducir un palo de madera o aguja de hacer media y si sale limpio, es indicativo de que está en el punto perfecto de cocción.

#### Paso 2 - Preparación de la crema para el relleno

Antes de proceder a hacer la crema para rellenar el bizcocho, desmoldaremos éste y lo pondremos sobre una superficie plana, cortándolo en redondo y dejándolo preparado para añadir la crema.



Medir medio litro de leche entera y separar, de ese medio litro, un vasito para poder desleír siguiendo las indicaciones del fabricante, el contenido del sobre (en este caso de la casa POTAX) al que habremos añadido azúcar al gusto. Cuando la leche esté a punto de hervir, verter el vaso con la mezcla obtenida y remover constantemente durante unos minutos.

Dejaremos a la crema un par de minutos, aproximadamente, para que no esté tan caliente y, antes de que se solidifique, lo extenderemos sobre el bizcocho tal como vemos en la fotografía.

### Paso 3 - Preparación de la cobertura de chocolate y montaje

Separar, aproximadamente, un vaso de leche que utilizaremos para desleír el chocolate en polvo. Hoy se ha utilizado un producto ecológico para la cobertura de chocolate, al que no añadiremos azúcar, y que podréis encontrar en las tiendas de dietética e incluso en supermercados de grandes superficies.

Poner el resto del litro de leche a hervir y, cuando esté a punto de romper el hervor, bajar el fuego e incorporar la mezcla, removiendo constantemente, para evitar que se formen grumos.

### Paso 4 - Decoración final

Aquí entra ya en juego nuestros gustos particulares e imaginación. Se han colocado plumeros, *Lacasitos*, unos pequeños huevos envueltos en papel de plata de colores, una figurita de chocolate que se puede adquirir en las pastelerías y el típico pollito.

La pondremos a enfriar en el frigorífico y la sacaremos media hora antes de que nos dispongamos a comerla.

Es de fácil elaboración y queda una mona muy esponjosa y con un buenísimo sabor.

Los que prefieran, pueden sustituir bien el relleno o la cobertura de chocolate por mermelada, lo que es seguro, es que no van a quedar ni las miguitas.

**Nota:** Si no deseáis trabajar tanto o queréis una mona individual, solo tenéis que adquirir una madalena de buena calidad en la pastelería y proceder a rellenarla. Aquí os dejo una foto de como queda.