

TALLER DE COCINA



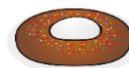
MONA DE PASCUA

Autor pictogramas: Sergio Palao

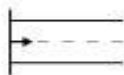
Procedencia: <http://www.arasaac.org>

Licencia: CC (BY-NC-SA)

Autor: Aula CILL CEIP Escultor Ortells (Vila-real)



RECETA. MONA DE PASCUA



Importante: antes de empezar, lavarse bien las manos y ponerse el delantal.



1. INGREDIENTES



1 Kg de harina



125 g de azúcar



250 ml de agua
templada



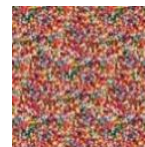
125 ml de aceite
de girasol



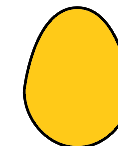
3 huevos



75 g de levadura fresca



anises



1 huevo hervido de color



2. UTENSILIOS



delantal



horno



2 bols



batidora



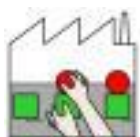
tenedor



manoplas



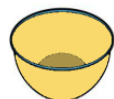
trapo



3. ELABORACIÓN



1. Mezclar bien el agua templada y la levadura en el bol.



2. Batir los huevos en el bol, añadir el azúcar y remover bien.



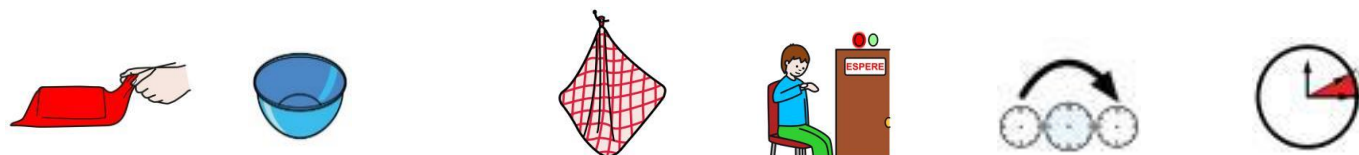
3. Añadir el aceite de girasol en el bol y remover.



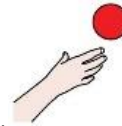
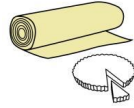
4. Juntar todo y mezclar bien con la batidora.



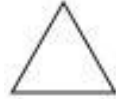
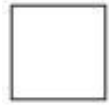
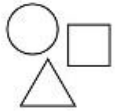
5. Poner poco a poco la harina y amasar con las manos.



6. Tapar el bol con el trapo y esperar durante 1 hora.



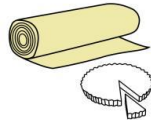
7. Trabajar la masa y darle la forma deseada: animales (serpiente, araña,



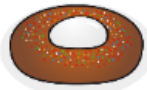
formas (cuadrado, triángulo), cosas (tenedor, plato, reloj), etc.



8. Decorar con anisetes y con el huevo de color.



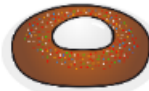
9. Poner la masa al horno a 180° durante unos 20 minutos.



10. Sacar la mona con cuidado con la ayuda de las manoplas y esperar



a que se enfríe.



11. ¡¡¡A disfrutar de la mona con tu familia!!!!!!!



¡¡¡BUEN COCINERO!!!