



DESSERTS · VEGETARIAN

Mona de Pasqua

🕒 45min 🍴 4 servings 🔥 1,650 kcal

Ingredients

PA DE PESSIC

6 ous (separats en rovells i clares)

180 g de sucre

180 g de farina tamisada

CREMA DE MANTEGA

250 g de mantega pomada

85 g de llet

85 g de sucre llustre

CREMA DE ROVELLS

115 g d'aigua

175 g de sucre

7 rovells d'ou

1 culleradeta d'aigua

PER SERVING

Protein	30 g
Fat	75 g
Carbs	220 g
Fiber	2 g

Method

PA DE PESSIC

- 1 Munta les clares a punt de neu i reserva.
- 2 Bat els rovells amb el sucre fins que blanquegin.
- 3 Afegeix les clares amb espàtula, sense perdre aire.
- 4 Incorpora la farina tamisada amb moviments suaus.
- 5 Forn a 170–175 °C durant 35–45 minuts.
- 6 En sortir, cop suau al motlle per evitar que s'enfonsi.
- 7 Deixa reposar 10 minuts i refreda sobre reixeta.

CREMA DE MANTEGA

- 8 Treballa la mantega pomada fins que estigui cremosa.
- 9 Afegeix el sucre llustre.
- 10 Incorpora la llet a poc a poc fins obtenir una crema fina.

CREMA DE ROVELLS

- 11 Posa l'aigua i el sucre al foc fins aconseguir un almívar a punt de fil.

- 12 Deixa'l temperar lleugerament.
- 13 Barreja els rovells amb la culleradeta d'aigua.
- 14 Incorpora l'almívar a poc a poc sense parar de remenar.
- 15 Torna al foc suau (uns 90 °C) fins que espesseixi.

MUNTATGE

- 16 Obre el pa de pessic en capes.
- 17 Farceix al teu gust (crema, xocolata, melmelada...).
- 18 Acaba amb la crema de gema per sobre (pots cremar-la lleugerament).

TIPS

Opcional: afegeix cacau pur en pols al gust per fer la crema de mantega de xocolata.

