



# LA MONA

*Montse-Cesc .*

## INGREDIENTS

120 MINUTES 8 SERVINGS

300 g de farina  
200 g de sucre  
100 g de mantega  
100 g de cacau  
1 got de llet  
3 ous

## TAGS

#cacau #farina #llet #mantega #ous #sucre



1

Bateu a mà o en una batedora la farina, el sucre, la mantega desfeta, el cacau, el got de llet i 3 ous sencers (sense closca). Afegiu-hi un sobre de llevat en pols i deixeu-ho reposar un quart d'hora.



2

Coeu la barreja 3 1/4 d'hora a mig forn. No us amoïneu si se us ascla, no hi fa res.



3

Talleu el pastís per la meitat un cop a temperat.





4

Farciu-lo de la melmelada que més us agradi i torneu a ajuntar les dues parts. Farciu-lo generosament.



5

En un vol a part, desfeu xocolata de cobertura per posar-li per sobre.



6

I guarniu-la amb imaginació. Aquesta és irrepitable: és la primera mona de la Jana. No en soc la padrina, però l'he feta perquè el meu fill Joan, que n'és el padrí, l'hi pugui regalar! Aquesta no és la Mona típica de Catalunya però és que a casa la xocolata agrada molt i a la canalla és dels regals que més il·lusió els fa.

