



Mona de Pasqua

Ingrédients :

300 g de farine
150 g de beurre
3 œufs
40 g de sucre
12 g de levure de bière
2 c. à soupe de lait
10 g de sel
Le zeste de 1 citron

Pour la décoration :
1 œuf dur décoré
Sucre glace

Préparation :

Dans un saladier, délayez la levure avec le lait tiède. Ajoutez le sucre, le zeste de citron, le sel et 1/3 de la farine.

Laissez gonfler ce mélange recouvert d'un torchon durant 10 à 15 min. Il doit doubler de volume.

Travaillez le beurre à la fourchette et incorporez-le délicatement à la pâte.

Ajoutez les œufs battus, et incorporez ensuite progressivement le restant de farine en battant la pâte à la main.

Faites un pain rond avec un trou de la taille d'un œuf au milieu et agrandissez-le en couronne.

Préchauffez le four à 180 °C.

Ajoutez l'œuf décoré au milieu de la mona.

Dorez à l'aide d'un jaune d'œuf.

Saupoudrez de sucre glace.

Enfournez et laissez cuire environ 35-40 minutes.

Variantes : il est aussi possible de les réaliser individuellement et de les recouvrir de vermicelles multicolores.

Bon profit !