



Mona de Pasqua sense llet i sense gluten

Ingredients per un motlle per a 4-6 persones:

Per al pa de pessic:

- Blat de moro (llauna) 300 g
- Beguda d'arròs 100 g
- Sucre 200 g
- Farina de blat de moro 200 g
- Oli de gira-sol 90 ml
- Ou 4 u.
- Llevat en pols 15 g

Per a la crema:

- Beguda d'arròs 500 ml
- Sucre 50 g
- Ou 4u.
- Midó de blat de moro 40 g
- Pell de llimona
- Branca de canyella
- Altres: sucre per cremar

Elaboració:

Per al pa de pessic:

1. Tritureu el blat de moro, la beguda d'arròs, l'oli i 100 g de sucre. Si ho desitgeu podeu colar la barreja per obtenir el pa sense grumolls. Reserveu la preparació.
2. Separeu les clares dels rovells. Bateu els rovells amb 50 g de sucre, fins que hagin doblat el seu volum. Reserveu.
3. Bateu les clares amb el sucre restant (50 g) a punt de neu.
4. Afegiu amb moviments suaus els rovells a la barreja de blat de moro. Seguidament feu-ho amb les clares.
5. Aboqueu-ho sobre el motlle prèviament untat amb oli o a un motlle de silicona.
6. Coeu-ho al forn durant 35 minuts a 170°C.

Per la crema:

1. Poseu en un cassó 450 ml de beguda d'arròs, la pell de llimona, la canyella, el sucre i ho escalfeu, sense que arribi a bullir.
2. Als 50 ml de beguda d'arròs restants li afegiu el midó i ho remeneu.
3. En un bol, bateu els rovells d'ou, afegiu el midó dissolt.
4. Aboqueu la beguda d'arròs infusionada a la barreja de rovells i midó.
5. Torneu a posar-ho al cassó i ho coeu remenant fins que tingui una textura espessa.
6. Ho retireu del foc i ho deixeu refredar.

Per acabar:

1. Talleu el pa de pessic per la meitat hi ho farciu de la mermelada que més us agradi.
2. Recobriu el pa de pessic amb la crema.
3. Poseu una mica de sucre per sobre la crema i ho cremeu amb una pala o bufador.
4. Afegiu unes ametlles laminades i torrades pels laterals.
5. Decoreu-la amb els motius de Pasqua.

