



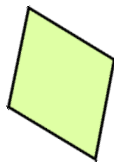
# ¡Tenemos un plan!

**¡Prepara la merienda!**

Te dejamos fantásticas recetas de pascua para prepararlas en familia.

**La cometa**

Prepara una cometa en tres sencillos pasos:



*Dibuja un rombo en un trozo de cartón y recórtalo*



*Decora tu cometa con divertidos colores. ¡Ponle una cola adornada!*



*Ata la cometa en el balcón/ventana para que todos la vean volar.*

**El tesoro del conejo de pascua**

Esconde varios huevos de pascua por casa y jugar a buscarlos.

**¿Quién conseguirá más?**



Comparte tus creaciones con nosotros  
#Tenemosunplan



## Recetas riquísimas para hacer en casa

### Torrijas de Horchata

Lola González Molla.

Cocinera del Colegio Tomás de Villarroya (Valencia)

### Ingredientes

CANTIDAD PARA 10 UNIDS. APROX

- 1 barra de pan del día anterior o Pan de brioche.
- 1 litro Horchata
- 2 ramas de canela
- 1 tira de la piel de un limón
- 2 huevos
- Azúcar y canela en polvo para rebozar
- Helado de leche merengada (opcional)
- 1 Aceite de girasol.



### Receta

1. Pon a calentar en un cazo la horchata, las ramas de canela y la tira de limón, sin que llegue a hervir, y deja reposar la mezcla tapada al menos 10 minutos, hasta que alcance temperatura ambiente
2. Corta el pan en rodajas de un dedo y medio de grosor.
3. Mezcla en una fuente el azúcar con la canela en polvo y resérvalo.
4. Cuela la horchata sobre una fuente lo suficientemente ancha y honda para poder empapar las rebanadas de pan.
5. Coloca las rebanadas de pan en la fuente donde tenemos la horchata y déjala 5 minutos dando la vuelta a mitad de tiempo para que se empapen bien por ambos lados.
6. Bate los huevos y pon a calentar el aceite.
7. Cuando el aceite esté caliente, saca con cuidado una a una las rebanadas de pan y pásalas por huevo, fríelas por ambos lados.
8. Una vez fritas las colócalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
9. Pásalas por la mezcla de azúcar y canela que teníamos preparada.

### Alérgenos



HUEVOS



CONTIENE  
GLUTEN





## Recetas riquísimas para hacer en casa

# MONAS DE PASCUA

Isabel Martínez Ramiro.  
Cocinera del Colegio Mediterráneo (Sagunt)

## Ingredientes

CANTIDAD PARA 4 MONAS 1 UN PANQUEMADO

- 625 g de harina de fuerza
- 105 g de azúcar
- 2 g de sal
- 15 g levadura fresca de panadero
- 45ml de aceite de girasol o semillas
- 150 ml agua
- 2 huevos medianos
- 1 yema
- 1 clara para pintar las monas
- 4 huevos cocidos
- Anisetes de colores o fideítos.



## Receta

1. Agregamos en el bol dos huevos enteros y una yema, el agua, el aceite y mezclamos hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. (Con amasadora 2 minutos)
2. Una vez mezclados añadidos toda la harina, poco a poco, añadimos también la sal y amasamos durante 18 minutos. (tanto con amasadora como a mano).
3. Una vez transcurridos los 18 minutos, añadimos la levadura sin diluir, desmigada y continuamos amasando hasta que esté totalmente incorporada. (amasadora 4 minutos).
4. Ponemos un poco de aceite en la encimera y en nuestras manos y boleamos la masa un par de minutos y la partimos en trozos de aproximadamente 150 g y con el sobrante haremos el "panquemao"
5. Una vez tengamos las porciones las boleamos, le damos la forma deseada y colocamos en la bandeja de horno, previamente habiéndole colocado papel de horno.
6. Dejamos reposar en durante 4 o 5 horas en el horno apagado y cerrado para que doble su volumen.
7. Una vez transcurrido el tiempo de reposo, con mucho cuidado pintamos las monitas con la clara, ponemos por encima los anisetes y colocamos en el horno durante 12 minutos con el horno precalentado a 180°.
8. Y con el panquemado hacemos lo mismo lo pintamos con la clara con mucho cuidado y en este caso le hacemos como una corona de azúcar. En este caso al ser más grande horneamos durante 18 minutos a 180°

## Alérgenos



HUEVOS



CONTIENE  
GLUTEN





## ¿Cómo decorar nuestras monas?

### ¡Decora los huevos!

Para ello, primero lava bien los huevos crudos, con cuidado que no se rompan. Para cerciorarte de que no se te rompan al pintarlos o que se te queden crudos al ponerlas en el horno, es mejor que los cuezas antes. Luego con un pincel ve pintando cada uno de un color con los colorantes líquidos que venden en el supermercado. Se puede pintar con los colores que quieras, eso ya depende de tu imaginación. Deja secar. Ponte guantes, porque es bastante pringante, y luego lo que se queda entre las uñas, es difícil de quitar.



### ¡Dale forma!

Se pueden hacer diferentes formas: una tortuga, un lagarto, un cocodrilo, un espejo, un pez, una cara de chica con su melena, un conejo... Juega con la masa dándole las divertidas formas que imagines.

