

## Mona de Pascua con queso manchego D.O. Las Terceras

### INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de agua
- 1 taza de aceite
- 1 taza de huevos
- 3 pastillas pequeñas de levadura de panadero
- 1kg de harina (ajustar las cantidades a lo que admita la masa)
- Frutas escarchadas
- Queso manchego semicurado D.O. Las Terceras
- 2 huevos duros
- Ralladura de limón
- 1 huevo crudo para pincelar

### PREPARACIÓN

En un bol mezclamos el azúcar con la ralladura de limón (previamente hemos calentado un poco el agua para deshacer la levadura), el agua, la levadura y el aceite. Hacer un líquido homogéneo y comenzar a poner harina poco a poco. La masa tiene que quedar algo blanda. Dejamos que fermente la masa y la tapamos para que suba antes.

Podemos hacerla en forma de rollo o caño. Y también se puede rellenar con cabello de angel boniato (al gusto).

Batir el huevo crudo y pasarlo por encima. Decorar con las frutas, el queso y los huevos duros. Se pueden añadir otros ingredientes para la decoración (al gusto).

Cocer a fuego fuerte unos 15 minutos más o menos sin que llegue a quemarse.

# LAS TERCERAS

