

Monas de patata o de calabaza sin lactosa



INGREDIENTES:

- 175 gr de azúcar
- La piel de un limón
- 220 gr de patata ya cocida. Podemos sustituirla por calabaza cocida, muy ricas también así
- 80 gr de aceite
- 2 huevos
- 600 gr de harina de fuerza
- 50 gr de levadura prensada fresca
- 1 huevo para pintar

Papel de hornear

PREPARACIÓN:

1. Poner el azúcar en el vaso y **pulverizar unos segundos a vel 5-7-10**. Añadir la piel del limón bien finita (el pelador va genial) y bien seca, y repetir la operación.
2. Añadir la patata cocida, el aceite y los 2 huevos y **programar 2 min, temperatura 37°, vel 2**
3. Añadir la mitad de la harina y la levadura y programar **1 minuto vel 6**
4. Añadir el resto de la harina y amasar **2 minutos vel Espiga**
5. Dejamos reposar la masa en el vaso, hasta que asome por el bocal
6. Ahora vamos a desgasificar, amasando de nuevo **1 minuto en velocidad Espiga**
7. Formar las monas, untándonos las manos y la superficie de trabajo con aceite y colocarlas en dos bandejas de horno con papel vegetal, pintar con huevo batido y espolvorear con azúcar. Dejar que doblen el volúmen y hornear 15 minutos aproximadamente a 180° C

Hay quien las vuelve a pintar al salir del horno. Se pueden pintar esta vez con un almíbar 50 g de azúcar, 50 de agua, un chorrillo de limón **5 minutos, 100° vel 2**. Las pintamos abundantemente nada más salir del horno y enseguida le echamos azúcar, y podemos dibujar una espiral si queremos o una flor...

Buen provecho!!!