

COM FER MONES DE PASQUA A CASA

ORIGEN DE LA MONA

Durant segles, a Catalunya, València i Balears, en arribar la Pasqua, els pastissers cuinaven uns brioixos de farina, ou i sucre al forn, amb un o més ous durs incrustats a la superfície, que els padrins regalaven als seus fillols i que anomenaven “Mona de Pasqua”.

COM FER MONES DE PASQUA A CASA

ORIGEN DE LA MONA

Avui dia, l'ou ha estat substituït per figures de xocolata que poden tenir forma d'ou o altres formes més imaginatives, com personatges de dibuixos animats, jugadors de futbol, animals...

