01/04/2024

ECONOMIST&JURIST

Ana Sánchez Blázquez
Redacción E&J

Lunes de monas de Pascua y los mejores hornos donde comerlas

La Semana Santa termina, en algunas comunidades autónomas, de la mano de uno de los postres tradicionales de esta festividad. La Semana Santa se traduce en tradición y junto a las procesiones, la **gastronomía es la otra protagonista de esta celebración religiosa.** Y aunque las torrijas se llevan el primer puesto, en algunos lugares de España, el liderazgo lo comparten con **la mona de Pascua**.

La mona de Pascua es un postre tradicional de **Cataluña, la Comunidad Valenciana y Murcia**, aunque también se come en otras ciudades del país. Tradicionalmente, se come el Lunes de Pascua tras el Domingo de Resurrección, **poniendo fin así al ayuno de Cuaresma** y dando lugar a la primavera y a una nueva etapa.

Aunque ahora esta especie de bizcocho pueda aparecer con formas y sabores variados, estos se han ido añadiendo con el paso del tiempo, pues **la tradicional tiene una forma redondeada y lleva un huevo duro en el centro.** Su sabor recuerda al del roscón, ya que ambos dulces están hechos con azahar. Harina,

...

SUSCRÍBETE > para una conversión completa a PDF |