

Coca de llavaneres

INGREDIENTES:

- 500 gr de leche entera
- 6 huevos (2 enteros y separados las claras de las yemas)
- 200 gr de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 2 pellizcos de sal
- 50 gr de harina de repostería
- La piel de medio limón o naranja
- 1 pellizco de canela molida
- 2 láminas de hojaldre rápido de 30x40 cm
- 50 gr de almendras laminadas
- 50 gr de piñones

PREPARACIÓN:

1. Coloque la mariposa en las cuchillas. Vierta en el vaso la leche, 2 yemas, 2 huevos enteros, 100 gr de azúcar, el azúcar vainillado, un pellizco de sal y la harina. Bata durante **15 seg/vel 4**.
2. Añada la piel del limón y la canela y programe **8 min 100°/vel 2**.
3. Retire la piel de limón y vuelva a batir **1 min/vel 2**, esta vez sin temperatura.
4. Vuelque en un bol o manga pastelera, si es un bol cubra con film transparente pegado a la crema para que no haga costra y deje enfriar.
5. Precaliente el horno a 200°C
6. Extienda una lámina de hojaldre con un grosor de 4 mm. Colóquela en la bandeja del horno forrada con papel de hornear y pinche la superficie con un tenedor. Vuelque la crema fría extendiéndola y *dejando libre un borde de 2 cm* por todo el contorno. Pinte con agua el borde y cubra con la otra lámina de hojaldre. Presione los bordes y séllelos haciendo pliegues pequeños.
7. Con el vaso limpio coloque la mariposa en las cuchillas de nuevo, agregue las 3 claras, un pellizco de sal y 20 gr del azúcar y monte **3 min/vel 3'5**.
8. Agregue las 2 yemas y mezcle **2 seg/vel 3'5**. Retire la mariposa y termine de mezclar delicadamente con la espátula.
9. Vuelque sobre la coca y cubra la superficie. Espolvoree con la almendra laminada y los piñones y el resto del azúcar. **Hornee a 200°C durante 20 min** aprox o hasta que esté doradita. Deje enfriar y sirva en porciones.

