Coca de San Juan con frutas SIN GLUTEN

INGREDIENTES:

- 100 grs. de azúcar
- La piel de ½ naranja y la de ½ limón.
- 1 huevos
- 50 grs. de mantequilla o aceite
- 200 grs. de leche
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 30 grs. de levadura prensada
- 340 grs. de harina sin gluten (Proceli)
- ½ cucharada de sal
- 1 huevo para pincelar
- Azúcar turronada (azúcar con unas gotas de agua)
- Fruta confitada laminadas para decorar.
- Piñones (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Rallar el azúcar **30 seg/vel 5-10,** añadir las pieles y rallar otros **30 seg/vel 5-10**, bajar azúcar de las paredes con ayuda de la espátula.

2. Añadir la leche, el azúcar vainillado, la mantequilla y **mezclar 2 min/37º/vel 2.**

3. Incorpore el huevo, la levadura y mezcle **10 seg/vel 3.**

4. Añadir la harina, la sal y mezclar **15 seg/vel 6** y programar **2 min/vel espiga**. Debe quedar una masa fina.

5. Unte una bandeja de horno con mantequilla o bien cúbrala con papel de hornear. Ponga encima la masa y dele forma de coca. A continuación, píntela con el huevo batido, coloque las frutas y los piñones.

6. Dejela reposar hasta que doble su volumen.

7. Hornear 170 grados unos 15 a 20 minutos aproximadamente.

***Receta cedida por RITA CASTELL**