

# thermomix

## COCA DE SANT JOAN



### INGREDIENTES:

- 100 g de azúcar  
La piel de naranja y limón (solo la parte de color)
- 2 huevos
- 65 g de aceite
- 120 de leche
- 30 g de levadura prensada de panadería
- 30 g de anís dulce o agua de azahar
- 1 huevo para pintar
- Azúcar turrónada (azúcar con unas gotas de agua)
- 450 g de harina

### PREPARACION:

- Rallar el azúcar 30 segundos v,5-10 y añadir las pieles y rallar 30 seg, más, bajar de las paredes.
- Añadir los huevos el aceite la leche, levadura el anís y mezclar 4 seg vel 3 y programar 2 minutos 37º vel 2.
- Añadir la harina, mezclar 4 seg vel 6 y programar 2 minutos vel espiga. Debe quedar una masa fina.
- Dejar reposar en un recipiente engrasado y tapado, hasta que doble el volumen. Estirar la masa sobre papel vegetal, pintar con huevo, adornar con las frutas y el azúcar,. Poner en horno si enciende y dejar que suba de nuevo, una vez doblado el volumen. Sin sacar del horno hornear a 180º , 15 minutos aproximadamente.
- Esta es de crema pastelera (libro imprescindible) y piñones.
- También puede ser de fruta escarchada ....