

COCA SAN JUAN



INGREDIENTES:

Para el mazapán

- 125 gr leche
- 200 gr azúcar glas
- 200 gr almendra cruda en polvo

Para la coca

- 100 gr azúcar
- Unos trozos de piel de limón y de naranja
- 2 huevos
- 65 gr aceite girasol
- 120 gr leche
- 30 gr anís dulce o agua de azahar
- 30 gr levadura de panadería
- 480 gr harina de fuerza
- Un pellizco de sal
- 1 huevo para pincelar
- Azúcar con unas gotas de agua y fruta confitada laminada para decorar

PREPARACIÓN:

- Hacer el mazapán mezclando la leche, el azúcar y la almendra en polvo . Programar **Vel 3** hasta que quede una crema ligera apta para pintar. Reservar

- Con el vaso seco, pulverizar el azúcar **30 seg / Vel 5-10** añadir las pieles y rallar **30 seg / Vel 5-10** , bajar los restos de las paredes con la ayuda de la espátula
- Añadir los huevos, el aceite, la leche, la levadura y el anís, mezclar **4 seg / Vel 3** . Programar **2 min/ 37 / Vel 2**
- Añadir la harina y la sal, mezclar **4 seg / Vel 6**. Programar **2 min / Vel espiga** . Dejar reposar la masa con el vaso tapado para que suba (hasta que levante el cubilete) unos 30 minutos aproximadamente
- Volver a amasar **1min / Vel espiga**
- La masa se pega un poco, para trabajarla mejor , untar las manos con aceite
- De esta masa salen 2 cocas. Se extiende la masa plana de ambas en dos papeles de hornear.
- Una de ellas se pinta con el mazapán, se adorna con las frutas confitadas y los piñones, se pinta con huevo, se echa azúcar mojado por encima y se deja reposar sin corriente de aire, hasta que doble el volumen 1.30h aproximadamente
- La otra masa se pinta sólo la mitad con mazapán, se dobla cerrándolas quedará rectangular. Se adorna con las frutas, se pinta con el huevo y se echa el azúcar. Se deja reposar
- Hornear a 180 grados unos 15 minutos aproximadamente. Dentro del horno poner un recipiente con agua

COMENTARIOS/TRUCOS:

- **De la segunda masa también se puede hacer una coca alargada y cuando se haya enfriado, rellenarla con crema pastelera**