

# Coca de Sant Joan

## INGREDIENTES

- 50 g de azúcar
- 2 tiras de piel de naranja y 2 tiras de piel de limón (solo la parte de color)
- 50 g de azúcar invertido
- 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 anís)
- 450 g de harina de fuerza (utilizar una buena harina Harimsa®, Gallo®...)
- Fruta escarchada, piñones, crema pastelera

## CREMA PASTELERA

- 500 g de leche entera
- 2 huevos
- 2 yemas
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de pasta concentrada de vainilla (Home Chef®) o azúcar vainillado.
- Pellizco de sal
- La piel de 1 limón
- Una cucharadita de canela molida.
- 65 g de almidón de trigo o 50 g de harina de repostería.

## PREPARACIÓN

### CREMA PASTELERA

1. Colocamos la mariposa en las cuchillas. Vertemos en el vaso la leche, los huevos, las yemas, el azúcar, la pasta concentrada de vainilla, un pellizco de sal y el almidón y batimos **15 seg./Vel.4**.
2. Añadimos la piel de limón y la canela y programamos **8 min./100°C/Vel.4**.
3. Retiramos la piel de limón y batimos **1 min./Vel.2**. (sin temperatura).  
Colocamos la crema en una manga pastelera con boquilla rizada y dejamos enfriar completamente.

### MASA DE COCA

- Pulverizamos el azúcar **30 seg/Vel prog.5-10**, añadimos las pieles y programamos **30 seg./Vel. prog.5-10**.
- Añadimos el azúcar invertido, los huevos, el aceite, la leche, la levadura y el anís, mezclamos **4 seg./Vel.3**. A continuación programamos **2 min./37°C/Vel.2**.
- Añadimos la harina y mezclamos **4 seg./Vel.6** y amasamos **5 min./Vel.Espiga**.
- Dejamos reposar en un recipiente engrasado con aceite vegetal, tapado. (yo lo pongo en el horno apagado, libre de corrientes de aire.)
- Estiramos la masa sobre un papel vegetal, pintamos con huevo, adornamos con la crema pastelera, la fruta confitada y los piñones. Colocar en el horno sin encender y dejamos que suba de nuevo. Una vez haya doblado su volumen, ponemos el azúcar turrónado y la ponemos en el horno a 180°C. aproximadamente 15 min.

