

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
- Un pellizco 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.2**.
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.

