



Coca de Sant Joan

INGREDIENTES:

- 500 g de harina de fuerza
- 3 huevos y otro para pintar
- 120 g de leche
- 85 g de azúcar
- 20 g de levadura de panadería fresca
- 180 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de agua de azahar
- Azúcar granulado
- Fruta escarchada y crema para decorar

PREPARACIÓN:

1. Poner la leche y la levadura en el vaso. Calentar **2 min/37º/vel 2**
2. Añadir los huevos ligeramente batidos, con el azahar, la harina, el azúcar y la sal. Programar **4 min/ función amasar**
3. Añadir la mantequilla en trozos y programar **10 min/ función amasar.**
4. Sacar la masa a un bol, cubrir con un paño y dejar reposar 60 minutos o hasta que doble el tamaño.
5. Pasado ese tiempo, desgasificar y dar forma de coca en una bandeja cubierta con papel de horno. Pintar con el huevo, y decorar con la fruta escarchada y la crema, y el azúcar granulado. Dejar reposar unos 30 minutos.
6. Precalentar el horno a 180º y hornear hasta que esté dorada

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez