

COCA DE SAN JOAN

INGREDIENTES:

100g de azúcar

La piel de una naranja i de un limón

480g harina de fuerza , 2 huevos

65g de aceite de girasol

120 g de leche

30g de Anis

40g de levadura fresca de panadería

(Si a estado congelada 50g)

1 huevo para pintar , Frutas confitadas, pinyones.

Azúcar turrónada se hace mojándose las manos y removiendo el azúcar, queda húmedo.

PREPARACION:

Rallar el azúcar 15 seg en vel 5-10, añadir las pieles y rallar otros 15seg a la misma vel (bajar lo de las paredes).

Añadir los huevos , el aceite, la leche, la levadura y el anis, mezclar 4 seg a vel 3 y programar 2minuto, 37º y vel 2.

Añadir la harina y mezclar 15 seg a vel 6 y programar 2 minutos a vel espiga, y dejar reposar 30-40 mint en el vaso, pasado el tiempo volver amasar 1 mint vel espiga.

Sacar la massa sobre papel de horno, untarse manos con aceite se trabaja mejor , hacer dos bolas (para dos cocas).

Estirar la massa con las manos dándole forma de coca alargada o cuadrada, al gusto.

Se pintan con huevo batido por encima, de decoran con las frutas los piñones y el azúcar húmedo.

Una vez están listas se dejan reposar entre hora y media o dos horas, tienen que doblar su volumen , mas esponjosas quedaran. Horno precalentado 180º de 10 a 15 minutos.

Si se quiere poner crema por encima, con un cuchillo se hacen unas marcas en diagonal y con la crema pastelera fría i dentro de una manga pastelera se van haciendo tiras.

Tambien una vez horneadas se pueden abrir y rellenar con crema, nata o trufa al gusto.

MªRosa Pastor. Comercial Thermomix. Telf:670878430



