

COCA DE CREMA DE SAN JUAN

INGREDIENTES:

* Para la crema pastelera:

- 110 gr. de azúcar
- 500 gr. de leche entera
- 40 gr. de harina fina de maíz (Maizena)
- 3 huevos
- 1 sobre de azúcar avainillada o 1 cucharada de vainilla líquida.
- 20 gr. de mantequilla

* Para la masa:

- 100 gr. de azúcar
- la piel de una naranja, sin nada de parte blanca
- la piel de un limón, sin nada de parte blanca
- 2 huevos y 1 yema de huevo
- 80 gr. de mantequilla
- 65 gr. de aceite de girasol
- 140 gr. de leche entera
- 40 gr. de levadura prensada fresca
- 10 gr. de agua de azahar (opcional)
- 550 gr. de harina de repostería

* Para decorar:

- 1 huevo batido para pincelar la masa
- guindas en almíbar y fruta escarchada
- piñones

PREPARACIÓN:

Crema pastelera:

1. Echamos todos los ingredientes de la crema en el vaso, menos la mantequilla y programamos **7 min/90°vel4**.
2. Añadimos la mantequilla y mezclamos durante **5 seg/vel 3**.
3. Reservamos en un bol y tapamos con papel film pegado a la crema para que no forme costra. Dejamos enfriar. Lavamos y secamos el vaso y tapa de la Thermomix.

Masa de la coca:

1. En el vaso bien seco, echamos el azúcar y programamos **20 seg/vel progresiva 5-10**.
2. Añadimos las pieles de la naranja y del limón, bien limpias y secas y volvemos a programar **30 seg/vel progresiva 5-10**.
3. Agregamos los huevos, la mantequilla, el aceite, la leche, la levadura y el agua de azahar. Mezclamos durante **4 seg/vel 3**. Programamos 2 min/37°veloci 2.
4. Incorporamos la harina y mezclamos durante **4 seg/vel 6**. Seguidamente programamos **2 min/vel espiga**. Quedará una masa fina y pegajosa.
5. Dejamos reposar dentro del vaso hasta que doble su volumen (se saldrá por el bocal). Aprox. 1 hora y media.
6. Precalentamos el horno a 180° y metemos un recipiente con agua dentro. Colocamos papel vegetal sobre una bandeja de horno.
7. Nos untamos las manos con un poco de aceite para poder manejar la masa. La sacamos del vaso y la extendemos sobre el papel vegetal. Pincelamos la masa con huevo batido.

Decoración y horneado:

1. Metemos la crema pastelera en una manga y hacemos en enrejado sobre la masa.
2. Decoramos con las guindas bien escurridas y con fruta escarchada en trocitos. Echamos piñones por encima y dejamos que repose durante 20 minutos, a temperatura ambiente y en un lugar sin corrientes.
3. Horneamos a 180°, unos 20 o 23 minutos aproximadamente.

Silvia Gómez del Pulgar Álvarez

Agente Comercial Thermomix N° 66635

607 30 77 75

silviagomezdelpulgar@gmail.com