COCA DE LLAVANERAS

INGREDIENTS:

- 500 gr. de llet sencera
- 5 ous
- 200 gr. de sucre
- 1 cullerada de sucre vainilla
- 2 pessics de sal
- 50 gr. de farina de rebosteria
- La pell de mitja llimona o de mitja taronja
- 1 pessic de canyella molta
- 2 lamines de pasta de full rapit de 30 x 40 aprox.
- 50 gr. d'ametlles laminades
- 50 gr. de pinyons

PREPARACIÓ:

1. Col·loqui la papallona en les ganivetes. Posi en el vas la llet, 2 rovells, 2 ous sencers, 100 gr. de sucre, el sucre vainilla, un pessic de sal i la farina i barregi **15 seg./ vel.4**
2. Afegir-hi la pell de llimona i la canyella i programar **8 min./100º/ vel.2**
3. Retirar la pell de llimona y batre **1 min./vel.2 sense temperatura**
4. Buidi la crema en un bol, cobrir-ho amb film transparent enganxat a la crema perquè no faci crosta i deixi-ho refredar
5. Escalfi el forn a 200º
6. Estengui la lamina de pasta de full amb un grossor de 4 mm. Col·loqui la en la safata de forn folrada amb paper d'enfornar i punxi la superfície amb una forquilla.
7. Bolqui la crema freda estenent-la i deixant lliure un espai als costats de 2 cm. Pinti amb aigua els costats i cobreixi la crema amb una altra lamina de pasta de full. Pressioni els costats i segelli'ls fent plecs petits
8. Col·loqui la papallona en les ganivetes. Posi en el vas 3 clares, un pessic de sal i 20 gr. de sucre i munti **3 min./vel.3,5**
9. Retiri la papallona y acabi de barrejar suaument amb l'espàtula
10. Bolqui sobre la coca y cobreixi la superfície. Empolsini amb l'ametlla laminada, els pinyons i 80 gr. de sucre. Enforni 20 min. a 200º o fins que estigui daurada. Un cop freda talli i serveixi en trossos.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-manresa.es/carrioprat