

thermomix

COCA DE LLAVANERAS



INGREDIENTES:

- 500 g de leche entera
- 6 huevos (dos enteros y 4 separados las claras de las yemas)
- 200 g de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 2 pellizcos de sal
- 50 g de harina de repostería
- La piel de medio limón o de media naranja
- 1 pellizco de canela molida
- 2 láminas de masa hojaldre rápido medidas 30x40 cm.
- 50 g de almendra laminada
- 50 g de piñones

PREPARACION:

- Coloque la mariposa en las cuchillas. Vierta en el vaso la leche, 2 yemas, 2 huevos, 100 g de azúcar, el azúcar vainillado, un pellizco de sal
Y la harina y bata 15 seg vel 4.
- Añada la piel de limón y la canela y programe 8 min 100º C vel 2
- Retire la piel de limón y bata 1 min vel 2 (sin temperatura)
Vuelque en un bol, cubra con film transparente pegado a la crema para que no
Haga costra y deje enfriar.

- Precaliente el horno a 200°C
- Extienda una lámina de hojaldre con un grosor de 4 mm. Colóquela en la bandeja del Horno forrada con papel de hornear y pinche la superficie con un tenedor. Vuelque la crema fría extendiéndola dejando libre un borde de 2 cm. Pinte con agua el borde y cubra la crema con otra lámina de hojaldre. Presione los bordes y séllelos haciendo pliegues pequeños.
- Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso 3 claras y un pellizco de sal y 20 g de azúcar y monte 3 m vel 3,5 Retire la mariposa y termine de mezclar delicadamente con las espátula. Vuelque sobre la coca y cubra la superficie.
- Espolvoree con la almendra laminada, los piñones y 80 g de azúcar. Hornee durante 20 min a 200° o hasta que esté dorada. Una vez fría, corte y sirva en porciones.