

COCA DE SANT JOAN

Ingredientes: Para el mazapán: - 125 gr. de leche
- 200 gr. azúcar glass
- 200 gr. de polvo de almendra

1. Mezclar todos los ingredientes en el vaso a velocidad 3, hasta que quede como una crema ligera para pintar.

Para el briox: - la piel de ½ limón solo la parte amarilla
- 200 gr. de leche
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar avainillado
- 50 gr. de mantequilla
- 1 huevo
- 30 gr. de levadura de panadería
- 360 gr. de harina de fuerza (DIA, LIDL)
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 150 gr. de fruta escarchada, o crema pastelera para decorar
- 50 gr. de piñones

1. Rallar el limón durante **1 min. a vel. progresiva de 5-10.**
2. Poner en el vaso la leche, la sal, el azúcar avainillado y la mantequilla **programar 1 min., 37°, vel. 2.**
3. Incorporar el huevo y la levadura y mezclar **unos segundos a vel. 2.**
4. Añadir la harina y programar **15 seg. a vel. 6**, a continuación **2 min. vaso cerrado, vel. espiga.** Incorporar el azúcar y volver a **amasar unos segundos** hasta que el azúcar se integre en la masa.

Para formar la coca hay varias maneras:

1. Estirar la masa de forma ovalada pintar de mazapán y poner encima las frutas o la crema, el azúcar y los piñones
2. Estirar la masa de forma rectangular poner el mazapán en una mitad y plegar la otra encima y poner encima la fruta o la crema, el azúcar (granulado, ligeramente humedecido) y los piñones.

En ambos casos pintar de huevo batido y dejar reposar hasta que doble su volumen entonces introducir en el horno precalentado a 180° durante unos 30 minutos.



Marisol Luis (Presentadora Oficial Thermomix) 659.76.61.83

