

COCA DE SANT JOAN

Ingredients:

- 75 grs. de sucre
- 75 grs. de cireres confitades
- 75 grs. de fruita confitada
- 175 grs. de farina
- 25 grs. de llard
- 25 grs. de mantega
- 25 grs. de pinyons
- 8 grs. de llevat
- 1 ou
- 1/2 llimona
- 1/4 got de llet
- 3 anissos
- canyella



PREPARACIÓ:

Desfer el llevat, barrejar-hi 50 grs. de farina i deixar-ho reposar tapat amb un drap fins que la pasta hagi doblat el volum. Amb la farina restant, es fa una corona sobre el marbre. Es posa al centre els ous (clara i rovell), el llard, la mantega, 50 grs. de sucre, la canyella, una pols de sal, els anissos xafats i les ratlladures de la pell de la llimona. Es pasta tot amb una ferquilla i després amb les mans enfarinades fins a tenir una pasta compacta. Es deixa reposar sobre el marbre.

Es barreja les dues pastes amb les mans enfarinades fins que estigui a punt. S'estira la pasta amb el corro donant la forma de coca. Després s'estén sobre una llauna de pastisseria untada de llard, es pinta per sobre amb el rovell batut i amb unes gotes d'aigua, i es reparteix i es reparteixen les tires de fruita, cireres i pinyons.

Es posa sucre per sobre i es deixa reposar uns 10 minuts, després es cou a foc baix de manera que pugi lentament.

Per últim, es serveix en una safata.



*** P. RABASEDAS - M. BOADELLA, C.B.**
CONFECCIONS - GÈNERE DE PUNT
LLENERIA - CORSETERIA
ROBA DE CASA

Plaça Catalunya, 1 - Local A
 Tel. (972) 83 05 46
 17240 LLAGOSTERA



Exposició, Venda i Reparació de:

RADIO - TV - COLOR - HI-FI
VIDEO - AUTO RADIO
ELECTRODOMESTICS
I ANTENES PARABOLÍQUES

C/. Barcelona, 12
 Telèfon 83 04 30

17240 LLAGOSTERA
 (Girona)