



COCA DE SAN JUAN

🕒 60 min

👤 4

Dificultad media

400 g de harina
150 g de azúcar
125 ml de leche
100 g de mantequilla
3 huevos
50 g de piñones
20 g de levadura en polvo
1 limón
canela en polvo
anís
sal
150 g de frutas confitadas o deshidratadas

1. En un cuenco ponemos 350 g de harina tamizada y la levadura. Hacemos un agujero en el centro en forma de volcán y ponemos 100 g de azúcar, 2 huevos, la piel rallada del limón, el anís y la canela. Mezclamos todo y trabajamos con las manos hasta integrar todos los ingredientes. Hacemos un segundo volcán y echamos la leche.

2. Cuando todo está bien integrado, añadimos la mantequilla fundida y mezclamos bien. Esta masa la pondremos sobre la mesa con un poco de harina y le daremos forma de torta. Debemos conseguir que la masa sea, más o menos, de 1 cm de grosor.

3. Colocamos esta torta en una bandeja sobre papel de horno y la dejaremos reposar tapada con un paño dentro de la nevera unos 15 min.

4. Una vez pasado este tiempo sacamos la masa de la nevera y la pintamos con huevo batido. Después ponemos la fruta confitada o deshidratada por encima, espolvoreamos azúcar por la superficie y la metemos al horno a 220º unos 30 minutos.

5. Sacamos la torta del horno y añadimos los piñones y un poco más de azúcar. Lo dejamos en el horno 5 minutos más. Dejamos enfriar y lista para disfrutar.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA