



COCA DE SANT JOAN

🕒 60 min

👤 4

Dificultat mitjana

400 g de farina
150 g de sucre
125 ml de llet
100 g de mantega
3 ous
50 g de pinyons
20 g de llevat en pols
1 llimona
canyella en pols
anís
sal
150 g de fruites
confitades o deshidratades

1. Dins d'un bol posem 350 g de farina tamisada i el llevat. Hi fem un forat al centre en forma de volcà i hi posem 100 g de sucre al mig, 2 ous, la pell de la llimona ratllada, l'anís en pols i la canyella. Ho barregem tot i ho treballarem amb les mans fins que quedi una massa fina. Fem un segon volcà i hi aboquem la llet.

2. Quan tot és fi, hi afegim la mantega fosa i ho barregem bé. Aquesta massa la posarem sobre la taula amb una mica de farina i li donarem forma de coca. Hem d'aconseguir que la massa sigui, més o menys, d'1 cm de gruix

3. Col·loquem aquesta coca en una safata de forn amb paper sulfurat per sota i la deixarem reposar tapada amb un drap dins de la nevera uns 15 minuts.

4. Un cop ha passat aquest temps, traiem la massa de la nevera i la pintem amb ou batut. Després hi posem la fruita confitada o deshidratada per sobre, hi espolsem el sucre per sobre i la posarem al forn a 220º uns 30 minuts.

5. Traiem la coca del forn i hi afegim els pinyons i una mica més de sucre. Ho deixem al forn 5 minuts més.

Un cop cuita, la deixem refredar i ja ens la podem menjar.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA