



<https://www.mepillasquisando.com>



COCA DE SAN JUAN



INGREDIENTES:

300 gr. de Harina.
100 gr. de Azúcar.
80 gr. de Mantequilla.
30 gr. de Azúcar para espolvorear.
¼ L. de Leche.
10 Cerezas confitadas.
100 gr. de Frutas confitadas.
50 gr. de Piñones.
4 Huevos.
20 gr. de Levadura en polvo.
La corteza de un limón.
Canela en polvo.
Anís molido.

ELABORACIÓN:

Colocar la harina tamizada en forma de volcán sobre la mesa de la cocina o mármol. Poner en el centro el azúcar, la leche, 3 huevos, el anís, la corteza de limón rallada y un poco de canela. Mezclar bien todos los ingredientes, dando pequeños golpes a la pasta hasta que resulte fina. Unirle a continuación la mantequilla derretida, pero fría, y la levadura, mezclándolas con el resto de la pasta. Espolvorear la mesa con harina, estirando por encima de ella la masa y darle la forma típica de las cocas, más largas que anchas. Colocar la coca en una placa de hornear ligeramente untada con mantequilla y espolvoreada con harina, dejándola reposar un cuarto de hora en un lugar templado. Pintar la coca con huevo batido y distribuir por encima los trozos de fruta y las cerezas partidas por la mitad. Repartir los piñones y espolvorear la coca con el azúcar, introduciéndola a continuación en horno fuerte para que se cueza.

<https://www.mepillasquisando.com>