

Receptes d'estiu!

Coca de Xocolata

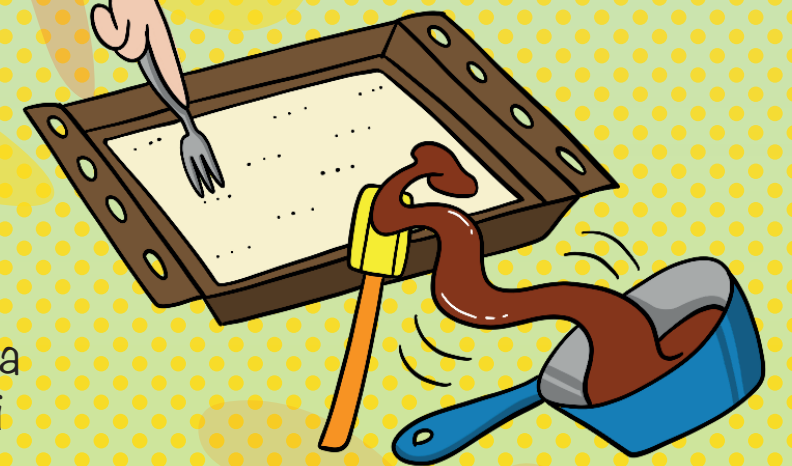
A l'estiu molts pobles i ciutats celebren revetlles i festes majors! Tothom treu les taules i cadires al carrer per fer sopars de germanor! Aprofita aquests moments per lluir les teves coques d'estiu, deixaràs a tothom ben sorprès! Si no n'has fet mai cap o no saps la recepta, no pateixis! T'expliquem com fer-ho pas a pas, veuràs que bé t'ho passaràs! I a més, sorprendràs a tothom!

1 Talla la rajola de xocolata a trossets petits.



2 Escalfa la nata per muntar amb la xocolata sense deixar de remenar, fins que estigui ben fosa la barreja.

3 Estira la planxa de pasta de full sobre la safata del forn (punxa-la perquè no surtin bombolles)



4 Unta la xocolata a sobre.

Recorda't de punxar la planxa!

5 Posa l'altra planxa de pasta de full sobre la xocolata.



6 Tanca amb els dits els voltants de la coca.

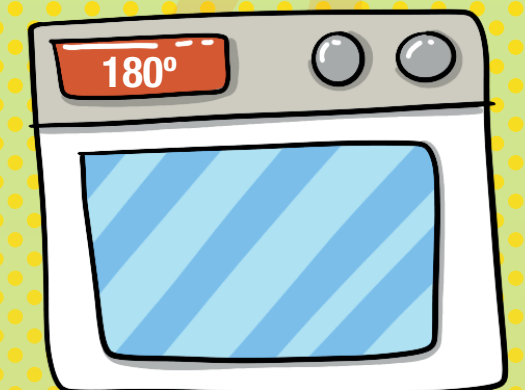


7 Bat l'ou i pinta la coca.

8 Posa els pinyons i el sucre per sobre.



9 Posa la coca al forn a 180°C, durant 15 minuts o bé fins que estigui ben torradeta.



INGREDIENTS:



2 planxes de pasta de full



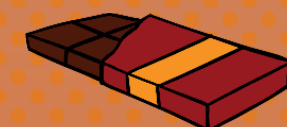
Una mica de sucre



80ml de nata per muntar



100 g de pinyons



1 rajola de xocolata de cobertura



1 ou



Diputació
Barcelona

Xarxa de Biblioteques
Municipals