

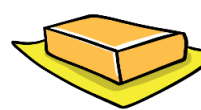
Receptes d'estiu!

Coca de Sant Joan

Per la revetlla de Sant Joan no hi poden faltar les coques i els petards!

De tots és sabut que la coca de Sant Joan més bona del món, és la que cuinen els nens! Així que si t'agrada passar una estona divertida empastifant-he amb farina, no t'ho pensis més i atreveix-te a fer les postres estrella d'aquesta nit màgica! Sorpren a tothom cuinant la teva pròpia coca de Sant Joan! És molt fàcil!

Ingredients:

					
1/2 kg de farina	150g d'aigua	125g de sucre	75g de mantega	1 llimona ratllada	50g de pinyons
					
40g de llevat	2g de canyella en pols	7g de sal	3 ous	150g de fruites confitades	

1

Fes un volcà amb la farina i posa-hi els ingredients.



2

Amassa el volcà amb les mans fins que quedi una textura fina.



3

Escalfa la mantega i afegeix-la a la massa amb el llevat i continua barrejant.



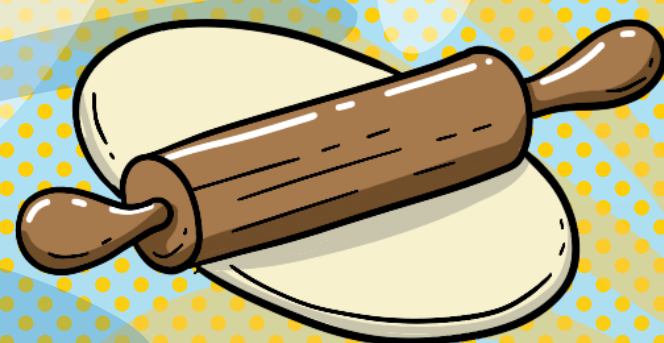
4

Quan no s'enganxi al marbre, voldrà dir que ja està a punt. Deixa-la reposar 10 minuts.



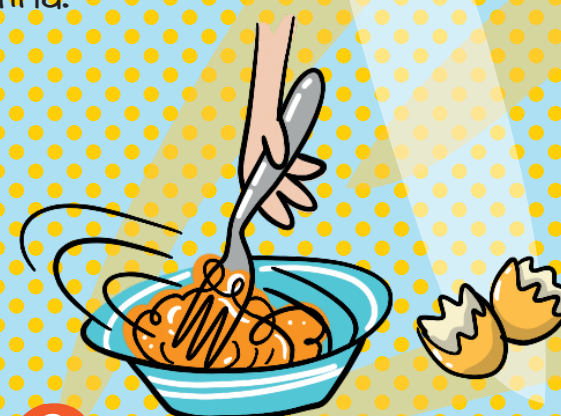
5

Estira la massa amb el corró fins que tingui un centímetre de gruix més o menys.



6

Bat un ou!



7

Pinta la massa.



I deixa-la reposar 15 minuts.

9

No t'oblidis de repartir les fruites confitades, els pinyons i el sucre a sobre!



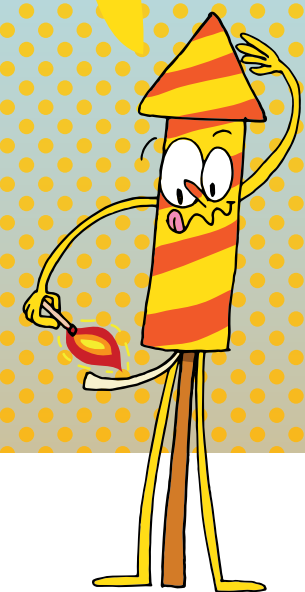
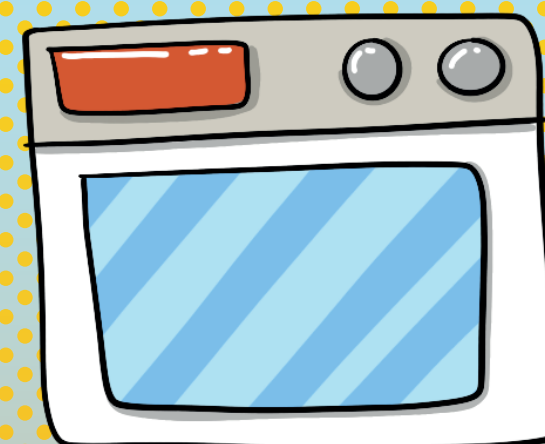
10

Deixa-la reposar 15 minuts més.



11

Escalfa el forn a 200°C i posa-hi la massa durant 15-20 minuts.



Diputació
Barcelona

Xarxa de Biblioteques
Municipals