

Coca de Sant Joan

Ingredients:

- ½ kg de farina
- 70 g de sucre
- 50 g de llard
- 3 ous
- Sal (uns 10 g)
- La pell d'una llimona ratllada
- Aigua (la que admeti) o llet
- 50 g de llevat
- Fruita confitada: taronja, meló, cireres,
etc.

Elaboració:

- Col·loqueu la farina en forma de volcà sobre la taula.
- Al mig afegiu-hi el sucre, els ous, la sal, el llevat, la pell ratllada de la llimona i el llard.
- Barregeu-ho bé amb els dits diluint-ho tot, afegiu-hi a poc a poc la llet o l'aigua i acabeu-ho de pastar tot bé amb la farina, fins a formar una massa homogènia que es desenganxi de les mans.
- Deixeu-la reposar uns trenta minuts.
- Lamineu-la donant-hi forma ovalada o rectangular, de coca.
- Esteneu-la sobre una llauna greixada o la plata del vostre forn fins a deixar-la del gruix d'un centímetre, aproximadament.
- Col·loqueu al damunt de la fruita confitada, tallada a trossos.
- Deixeu-la fermentar a temperatura tèbia durant una mitja hora.
- Empolseu-la amb sucre i coeu-la al forn a 160°, fins que s'espongi i es dauri la superfície.



De coques n'hi ha de molts tipus:

de fruita, de llardons, farcides de cabell d'àngel, de crema, fins i tot amb nata, però el més important és menjar-se-la envoltats de família i amics.

Bona revetlla!