

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

COCA D'OU DE MONTSERRAT

Ingredients:

- 4 dl d'aigua
- 2 ous
- 20 g de sal
- 75 g de llard de porc
- 50 g de sucre
- 1 kg de farina
- 100 g de llevat orgànic
- 1 polsim de vainilla

Elaboració:

- Si teniu una màquina elèctrica de pastisseria, poseu-hi tots els ingredients i feu una massa homogènia. Sabreu que està a punt quant agafant-ne un tros amb la mà i estirant-lo es faci una pel·lícula fina.
En cas contrari de no tenir cap aparell elèctric, feu un volcà amb la farina, col·loqueu-hi a dins tots els ingredients i pasteu-los sobre la taula o el marbre fins que quedin ben barrejats i formin una massa completament homogènia.
Una vegada tingueu la massa feta, feu-ne porcions de 200g i estireu-les fins que facin uns 30 cm de llarg i deixeu-les sobre una safata de forn. Seguidament, tapeu-les amb un drap, perquè no se'ls faci cap mica de cresta en contacte amb l'aire.
Quan hagin fermentat una mica, feu-los una vora amb els dits i deixeu que acabin de fermentar, abans de posar-les al forn, empolvoreu amb sucre per sobre i després coure a 190° durant 25 minuts aproximadament.



Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell