

## La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

### *Coca de “ Sant Joan”*

#### Ingredients:

- 300 g farina
- 50 g mantega
- 60 g sucre
- 35 g llevat fresc
- 2 g sal
- 100 g farina d'ametlla
- 75 ml llet
- Pell de llimona rallada
- Pinyons
- Fruita en almívar

#### Ingredients per la crema:

- 5 u rovells ous
- 125 g sucre
- 50 g Maicena
- 625 ml llet
- Canella en branca, pell de llimona

#### Elaboració:

Barregem la mantega, el sucre, els ous, la farina d'ametlla, la pell la de llimona rallada y la llet que estarà amb el llevat desfet. Anem barrejant tot fins tindre una massa homogènia, per últim fem la farina poc a poc, la massa es té que desprendre del marbre així sabrem que esta feta. Farem una bola amb la massa i la cobrim amb una mica d'oli i la deixem reposar.

Ara fem la crema pastissera, barrejarem els rovells d'ou, el sucre, la Maicena y una mica de llet freda que blanquegi. En el foc posarem la llet amb la canella i la pell de llimona, quan comenci a bullir el colarem i barrejarem amb els altres ingredients sense para de moure, si la massa no espessa ho posarem el foc sense para de barrejar la massa. Quan comenci a espessir ho traiem del foc i la refredem ràpid.

Agafem la massa de la coca i la separem en dos parts, estenem una part a la safata del forn i li posem crema per sobre, ho cobrim amb l'altre part de la massa que hem estès bé. Seguidament ho pintem tot amb ou, decorem la coca amb els pinyols i la fruita amb almívar, ho deixem reposar unes hores fins que pugui una mica la massa, i el fem al forn amb una mica de sucre per sobre.



Tel. 977 682938

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M<sup>a</sup> del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell