

Coca de San Juan de fruta confitada y nata Castillo

Todos los años la noche del 23 al 24 de junio es tradición celebrar la verbena de San Juan en las calles y las plazas de muchas ciudades, todas ellas iluminadas por hogueras con el sonido de los petardos de fondo. En esta fiesta no puede faltar la coca de San Joan en todas las mesas de los hogares. Aquí te dejamos nuestra sugerencia de coca rellena de nata para que pases una feliz velada.



120 min.



8 personas



Alta



0,45€/Pax

Ingredientes

Para la masa:

- 500 gr de harina fuerza
- 125 gr de azúcar
- 1 huevo batido
- 12 gr de sal
- 12 gr de canela molida
- 1 ralladura de limón
- 180 gr de mantequilla Castillo
- 50 gr de levadura fresca
- 100 gr de leche entera Castillo
- 200 gr de fruta confitada

Para el relleno de nata:

- 500 gr de nata Castillo 35% M.G.
- 75 gr de azúcar



Preparación

Elaboración de la masa:

- Añadir todos los ingredientes por el orden indicado en un recipiente y amasar.
- Mientras se va amasando, incorporar la leche tibia lentamente.
- Amasar durante 15 minutos hasta que adquiera una textura elástica.
- Dejar reposar la masa 15 minutos tapándola con un tramo.
- Estirla con un rodillo y darle forma ovalada.
- Pintarla con huevo y decorarla con almendra laminada y frutas confitadas.
- Colocar en una bandeja y dejar fermentar hasta que se doble su volumen (aprox. 30 minutos).
- Hornear a 180°C durante 20-25 minutos.

Elaboración del relleno:

- Montar la nata con el azúcar en una batidora hasta que esté bien firme.
- Pasarla a una manga pastelera para rellenar.

Montaje de la coca:

- Con un cuchillo de sierra, abrir la coca por la mitad y añadir la nata con la ayuda de la manga pastelera.
- Cerrar la coca.