Teresa

PA I PASTISSERIA

Coca d'albercocs amb sobrassada

45min 8 racions 276 kcal



Ingredients

- **8**-10 albercocs
- **3** ous
- **150 g** de farina
- **100 g** de sucre
- **100 ml** d'oli vegetal
- **100 ml** de llet
- Un sobre de llevat de pastissos
- Canyella en pols
- Una mica de sal
- Opcional: unes gotes d'anís i una mica de sobrassada

PER RACIÓ

Proteïnes	**5,3 g**
Greixos	**14 g**
Hidrats	**32 g**
Fibra	**1,3 g**

Elaboració

1. Rentar i tallar els albercocs per la meitat i treure'n el pinyol
2. Barrejar una cullerada de sucre amb canyella
3. Distribuir per sobre els albercocs amb aquesta barreja de sucre
4. Opcional: esquitxar amb una mica d'anís
5. Deixar en repòs uns 20 minuts
6. Batre els rovells amb els 100 g de sucre fins a blanquejar-los
7. Afegir la llet i l'oli
8. Incorporar el llevat a la farina tamisada i afegir-ho a la preparació
9. Afegir una mica de sal a les clares i batre-les a punt de neu
10. Afegir les clares a poc a poc, amb moviments envolupants
11. Untar una safata amb una mica d'oli perquè la massa no s'enganxi al paper de forn
12. Posar la massa sobre el paper de forn i distribuir-hi els albercocs

13. Opcional: posar una mica de sobrassada al centre de cada albercoc
14. Posar el forn a 200 °C i coure a 180 °C, a la part baixa del forn, amb calor de dalt i baix, sense ventilació, de 35 a 45 minuts
15. Comprovar la cocció punxant la coca
16. Deixar refredar i, a l'hora de servir, empolsar amb sucre llustre

RECOMANACIONS

El contrast de la dolçor de la coca i l'àcid dels albercocs és boníssim. Si t'agrada la sobrassada, n'hi pots afegir una mica al centre de cada albercoc. És una coca tova, menjar amb forquilla i ganivet.



Totes les receptes de Teresa
cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress