

Coca albaricoques

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0
Albaricoques (damascos)
Azúcar glass
Manteca de cerdo
Masa repostera mallorquina
Sobrasada

ELABORACIÓN

- Se unta el molde de manteca.
- Se hecha la masa en el molde teniendo en cuenta que la masa aumentará una tercera parte de su volumen.
- Se coloca la masa cubriendo la superficie del molde, se cubre el molde con un paño dejándose fermentar 8 horas.
- Se coloca los trozos de albaricoque y de sobrasada. Se hornea 20 minutos a 180 grados. Se saca del horno y se espolvorea de azúcar.