

Coca con albaricoques 2

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Dominique L'honoré

INGREDIENTES

Elaboración

	Albaricoques (damascos)
	Azúcar
	Semillas lavanda

Masa

60 gr	Mantequilla — fundida
20 gr	Levadura
1	Huevos
500 gr	Harina repostería
50 gr	Azúcar
250 ml	Aceite oliva
	Sal

ELABORACIÓN

Poner todo junto y amasarlo durante unos 5 minutos, dejar fermentar y aplastar según el tamaño deseado, untar con mantequilla moldes, espolvorear con azúcar, disponer la masa, espolvorear con harina de almendra

Disponer los albaricoques partidos en cuatros, dejar de nuevo fermentar y cocer unos 25 minutos a 170º, sacar del horno, triturar un poco de azúcar con algunas semillas de lavanda y espolvorearlo encima de la coca, igualmente se puede echar algunas gotas de aceite de oliva