

Cocas nadal

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

INGREDIENTES

0

Manteca de cerdo — para untar el molde

Masa repostera mallorquina

ELABORACIÓN

Se unta el molde con manteca.

Con las manos untadas de aceite se da forma a la masa, tiene que quedar con la forma de medio balón (mirar foto)

Después se coloca la masa en el molde y se deja fermentar durante 8 horas cubriéndola con un paño y teniendo en cuenta que aumentará su volumen una tercera parte.

Se precalienta el horno y después se hornea unos 20 minutos a 180 grados (es orientativo según el horno).