

Coca patata

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mavillum · Autor: Forn Ca'n Alba

INGREDIENTES

0

1 kg	Harina de fuerza
5	Huevos
125 gr	Manteca de cerdo
325 gr	Azúcar
25 gr	Levadura fresca
30 gr	Puré patata — (tiene que estar frío)

ELABORACIÓN

Amasar todo y dejar reposar durante unas 6 horas como mínimo.

Volver amasar todo para luego hacer las cocas de patata.

Poner en una bandeja, Tienen que fermentar más o menos hasta doblar el volumen inicial.

Para hacer cocas con crema pastelera, sobrasada o albaricoques aplanar en una bandeja de un espesor de un centímetro y fermentar,

Hornear de 12 a 15 minutos a 190 ó 200 grados.