

Coca albaricoques

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.