

Coca con albaricoques 2

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

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 170°, 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