

Coca patata

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mavillum | Temps: minuts | Dificultat:

INGREDIENTS

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)

ELABORACIÓ

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.