

Coca de Sant Joan

Ingredients:

					
1/2 kg de farina	150g d'aigua	125g de sucre	75g de mantega	1 llimona ratllada	50g de pinyons
					
40g de llevat	2g de canyella en pols	7g de sal	3 ous	150g de fruites confitades	

Escalfa la mantega i afegeix-la a la massa amb el llevat i continua barrejant.



Fes un volcà amb la farina i posa-hi els ingredients.



Coca de Sant Joan

Estira la massa amb el corró fins que tingui un centímetre de gruix més o menys.



Escalfa el forn a 200°C i posa-hi la massa durant 15-20 minuts.

Pinta la massa.



I deixa-la reposar 15 minuts.

No t'oblidis de repartir les fruites confitades, els pingons i el sucre a sobre!

