

COCA DE SANT JOAN

Ingredients:

200 g de fruites confitades (meló, taronja, cireres, etc.).

300 g de farina.

125 g de sucre.

75 g de mantega.

2 ous.

Un pessic de sal.

Ratlladura de llimona.

½ copa d'anís.

100 g de llet.

80 g de *massa mare*.

Elaboració:

Feu un volcà amb la farina i poseu en el centre la mantega, els ous, 75 g de sucre, la sal, la ratlladura de llimona i l'anís.

Treballeu-ho una mica, afegiu-hi la massa mare i continueu treballant-ho fins fer una massa fina i compacta.

Estireu-la sobre una placa de forn donant-hi un gruix d'1 cm aproximadament i forma ovalada.

Col·loqueu-hi al damunt les fruites confitades, tallades a trossos, i deixeu-ho reposar fins que dobli de volum.

Empolvoreu-ho amb la resta del sucre i coeu-ho al forn a 180 graus uns 20 minuts.

Variacions:

Abans de posar-hi la fruita es pot posar una capa finíssima de massapà rebaixat amb una mica de clara d'ou.

S'hi pot posar crema després de deixar llevar la massa amb les fruites.

S'hi pot afegir pinyons a sobre de les fruites.

Es pot afegir espècies (comí, canyella, anís estrellat, etc.) a la massa, ben triturades.

Es pot fer sense fruita confitada.

Es pot farcir de crema, cabell d'àngel, etc.