COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Coca de San Juan manual y con Thermomix

Receta para 1 coca

Preparación: 30 min
Total: 3 h
Dificultad: Difícil

INGREDIENTES

- [ ] 100 gramos Azúcar glas
- [ ] 1 naranja Piel de naranja
- [ ] 1 limón Piel de limón
- [ ] 70 gramos Margarina
- [ ] 120 ml Leche
- [ ] 30 gramos Levadura fresca
- [ ] 250 gramos Harina de trigo común
- [ ] 250 gramos Harina de fuerza
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 2 huevos Huevos
- [ ] 30 ml Agua de azahar

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, añadimos el azúcar glas*, los huevos, la margarina, la leche, la levadura (ver apartado consejos) y el agua de azahar (en el vídeo y en consejos te cuento cómo la preparo) al vaso de la Thermomix o al bol.
*Si necesitáis preparar azúcar glas, podéis hacerlo añadiendo a la Thermomix la cantidad de azúcar deseada y triturar 20 segundos a velocidad 10. Así lo tendréis listo para cualquier ocasión.

2. Thermomix: Programamos 2 minutos, 37 grados a velocidad 3 y mezclamos. Mientras mezclamos añadimos la ralladura de la naranja y del limón.
Manual: Mezclamos todos los ingredientes y añadimos la ralladura de la naranja y del limón. Mezclamos bien.

3. Añadimos la harina de trigo y la harina de fuerza al bol o al vaso de la Thermomix. Después, añadimos la cucharadita de sal. Mezclamos manualmente para integrar todos los ingredientes y amasamos durante 5 minutos con las manos o con una espátula. La masa es muy pegajosa por lo que recomiendo el uso de la espátula.
Thermomix: Mezclamos 5 segundos a velocidad 6. Después, 2 minutos función de amasar (espiga).

---

4. Pasamos la masa a una bandeja con papel de hornear y ponemos la masa encima. Damos forma ovalada con las manos. Y dejamos reposar durante 1 o 2 horas. Durante este tiempo la masa crecerá.

---

5. Mientras la masa reposa, lavamos el vaso de la Thermomix y preparamos la crema pastelera. Podemos prepararla también de forma manual. Os dejo el enlace de la receta aquí para prepararla de ambas formas.

---

6. Previamente a que finalice el tiempo de reposo de la masa, 15 minutos antes precalentaremos el horno a 180 grados.

---

7. Le quitamos un poco el aire mientras le damos la forma definitiva y le ponemos por encima la crema pastelera preparada, como se muestra en el vídeo.

---

8. Cubrimos la coca con azúcar al gusto.

---

9. Ponemos la coca de San Juan en el horno durante 20 minutos o hasta que esté algo doradita. Hay que ir controlando que no se queme ya que cada horno es un mundo!

---

10. Dejamos enfriar y ¡a disfrutar! ¡Qué aproveche!