



Coca de Sant Joan sense llet, ou ni gluten

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: dolç tradicional

Persones: 10

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 3 hores

Ajuda dels adults: Sí

INGREDIENTS

- 250 g de farina sense gluten
- 75 g de beguda d'ametlles
- 50 g de suc de taronja
- 1 plàtan
- 20g de llevat fresc sense gluten
- 50 g de sucre
- 1 culleradeta de canyella
- 1 culleradeta d'anís en pols
- 80 g de margarina vegetal
- fruita confitada i tallada a trossos

ELABORACIÓ

1. Dissoleu el llevat en el suc de taronja.
2. Peleu i tritureu el plàtan amb el suc i la beguda d'ametlles.
3. Preneu la farina sense gluten, el sucre i les espècies, i ho barregeu amb el líquid anterior.
4. Ho amassem uns minuts.
5. Quan estigui com un puré, li afegiu la margarina i ho torneu a batre fins que quedi una massa uniforme.
6. Poseu-la en un recipient alt i ho deixeu fermentar en un lloc càlid i humit durant un mínim de 45 minuts (veure que quasi dobla el volum).
7. Preneu la massa i damunt d'una safata de forn, amb les mans mullades perquè no se us enganxi, doneu-li forma de coca tot aplanant-la amb les mans i deixant-la a un dit de gruix.
8. Poseu la fruita confitada pel damunt.
9. Deixeu fermentar durant 2 hores en un lloc humit i càlid.
10. Poseu-la al forn a 180 graus durant 15 minuts aproximadament.

NOTES

Si voleu donar un color daurat, podeu empolvorar amb anís dolç pel damunt 5 minuts abans que s'acabi de coure.

AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.

