



INGREDIENTES:

- 100 gramos de manteca de cerdo
- 200 gramos de patata hervida (caliente)
- 200 gramos de azúcar
- 3 huevos grandes
- 50 gramos de leche
- 30 gramos de levadura fresca de panadería
- 550 gramos de harina de fuerza
- 45 gramos de aceite
- azúcar en polvo para espolvorear



PREPARACIÓN:

1. En un vasito, pesar el aceite y reservarlo.
2. Si no tenemos azúcar en polvo hecha, **pulverizar unos 50 ó 100 gramos, a velocidad máxima durante 20 segundos.** Sacar y reservar.
3. Antes de nada, hervir la patata (pesarla después de pelada) y totalmente calentita, y sin lavar el vaso, poner en él, la patata caliente y la mantequilla, y **programar 20 segundos a velocidad 3.**
4. Añadir el azúcar y los huevos, y **programar 20 segundos a velocidad 4.**
5. Añadir la leche y la levadura y **programar 30 segundos a velocidad 3 y medio.**
6. Añadir la harina, y **programar 30 segundos a velocidad 7, y seguidamente 3 minutos, a velocidad espiga.**
7. **Cuando falte un minutito, más o menos , SIN parar la máquina, echar el aceite, sobre la tapa, con el cubilete puesto**
(como cuando se hace la mahonesa, puesto en el bocal o agujero, en su lugar, encima de la tapa) y con el mismo movimiento de la máquina mientras amasa **ese minuto restante, irá cayendo a hilo el aceite**,
'
y dejará una masa perfecta.
8. Dejamos la máquina abrigada con unos paños de cocina, y la masa dentro, para que fermente hasta que salga por el bocal **(yo no la dejo menos de una hora)**, sobre todo si es invierno, o hace una temperatura fría en el lugar que estamos. Iremos preparando un par de bandejas de horno, cubiertas de papel de hornear.
9. Cuando veamos que la masa sale generosamente por el bocal (queda bastante pegajosa, pero es así) sacarla, y ponerla en un mesa de trabajo enharinada, nos untamos las manos de aceite, y vamos haciendo las coquitas, e ir colocándolas en las bandejas, preparadas para el horno, nos saldrán de 22 a 24 unidades, hacerlas pequeñas, luego se inflan bastante, por lo cual al colocarlas en las bandejas separarlas un poco.
10. Dejarlas fermentar de nuevo hasta que doblen su volumen, será como mínimo media hora, o más, a mi a veces que han tardado una hora en volver a tobar.
11. Precalentar el horno a 180 grados con calor arriba y abajo, unos diez minutos, poniendo una bandeja con un recipiente medio de agua, dentro del horno, para que haya humedad.
12. Una vez que han vuelto a tobar y están bien infladitas, meterlas en el horno, unos 12 ó 15 minutos, eso como siempre dependerá de la fuerza de nuestro horno, primero una bandeja, y cuando salga meter la otra) las sacaremos cuando estén doraditas, pero no sacarlas de golpe, cuando estén hechas, apagar el horno esperar unos minutos, abrir después un poquito, dejarlas así un par de minutos más, y después, abrir del todo y volver a dejarlas otro poquito dentro, no deben recibir un cambio fuerte de temperatura, o se bajarían. Y no abrir el horno mientras estén cociéndose, por la misma razón.
13. Cuando estén frías espolvorearlas con azúcar en polvo. **Y Listas. Están Increíbles.**
14. **Consejo:** Es importantísimo no dejar enfriar las patatas en esta receta, si es necesario,

calentarla de nuevo en el microondas, pero ha de estar caliente, cuando vamos ha empezar ha hacer las cocas.



