

## Tita Lola



### INGREDIENTES:

- **Para la Crema Pastelera:**
- 100 gramos de azúcar
- 500 gramos de leche
- 50 gramos de maicena
- 3 huevos (usar 3 yemas y 2 claras)
- Reservar la otra clara.
- 1 cucharadita de azúcar vainillado.
- **Para el resto de la Coca:**
- 2 placas de hojaldre
- 1 huevo
- 200 gramos ó más de piñones
- La piel de un limón (sólo la parte amarilla)
- Una pizca de sal
- Unas gotas de limón
- Azúcar para espolvorear

### PREPARACIÓN:

1. Poner los ingredientes de la crema pastelera, en el vaso del thermomix, y programar **7 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 4**

Sacar y reservar.

2. Poner la 1ª capa de hojaldre sobre papel vegetal (de horno) y extender estirándola un pelín, que se haga un poquito más grande, y le levantamos los bordes un poco con los dedos.

Pinchamos el fondo con un tenedor, y echamos la crema pastelera reservada, aún caliente sobre el hojaldre extendido.

3. En el vaso del thermomix, pulverizamos la cáscara de limón, **20 segundos a velocidad máxima**, sacar y reservar.

4. Lavamos bien el vaso, y **ponemos la mariposa en las cuchillas**, Echamos las dos claras de huevo: la que teníamos reservada, mas la del huevo de los 2º ingredientes reservando la yema. Añadimos unas gotitas de limón, y la pizca de sal, y programamos **4 minutos 50 grados velocidad 3 y medio**.

Tiene que quedar muy firme, si no, darle un poquito más tiempo.

5. Mientras se montan las claras, estirar la 2ª capa de hojaldre (sobre papel vegetal), y hacerla un poco mas grande, con cuidado de no pasarnos, estirando y poniéndola encima de la otra capa que tenemos con la crema, debe de cubrirla. Le doblamos los bordes del hojaldre sobre la capa que está debajo remetiéndolos como cuando remetemos las sábanas de la cama. En un bol echamos la piel de limón pulverizada, y la yema de huevo reservada, y lo batimos y con cuidado y mimo le añadimos las claras montadas, y despacito y con ayuda de la espátula vamos mezclando con movimientos envolventes ( veremos que se bajan las claras pero es normal ) una vez hecha la mezcla, se extiende sobre la lámina de hojaldre que hemos remetido, ha de quedar una capa gruesa, echamos azúcar por encima, ser generosos con el azúcar, pensar que el hojaldre no tiene, y hecho esto cubrir toda la coca con los piñones.

6. Precalentamos el horno a 220 grados durante 10 minutos, y acabado ese tiempo, bajar la potencia a 180 grados y poner la coca unos 30 minutos, si al término, no está tostadita, ponerle unos minutitos a gratinar. **LISTA Y EXQUISIIIIITA.**



