



INGREDIENTES:

- **Para la crema pastelera:**
- 50 gramos de azúcar
- 250 gramos de leche
- 30 gramos de maicena
- 2 huevos (usar 2 yemas y una clara, reservar la otra clara)
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- **Para el resto de la coca:**
- 1 placa de hojaldre rectangular (partida en dos mitades)
- 1 huevo
- 100 ó 150 gramos de piñones
- la piel de 1 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 de la Thermomix, y programar **7 minutos, temperatura 90 grados a velocidad 4**

Sacar y reservar

2. Poner la 1ª capa de hojaldre sobre papel vegetal (papel de horno) y extender, estirándola un pelín, que se haga un poquito mas grande, y le levantamos los bordes un poco con los dedos. Pinchamos el fondo con un tenedor, y echamos la crema pastelera reservada, aun

caliente, sobre el hojaldre extendido.

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

4. Lavamos bien el vaso y **ponemos 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 mas de 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 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 aproximadamente. Si al término, no está tostadita, ponerle unos minutitos a gratinar. **LISTA Y EXQUISIIIIIIIIIIITA.**



