



INGREDIENTES:

- albaricoques
- 2ª opción: cerezas
- 3ª opción: sobrasada
- 300 gramos de harina de repostería
- 200 gramos de azúcar
- 3 huevos
- ½ lata de naranjada
- ½ lata de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura en polvo canario
- ½ sobre de levadura en polvo royal

PREPARACIÓN:

1. Pre calentamos el horno a 230 grados.
2. Hacer la masa, bien mezclada, ponerla en una bandeja de bizcocho engrasada con mantequilla, y espolvoreada con harina, colocar por encima las mitades de albaricoque si hemos elegido esta opción, (podemos tenerlos macerados, con azúcar, canela, y un poquito de cointreau, si nos gusta) y los colocamos.
3. Bajamos la potencia del horno a 200 grados y metemos la coca unos 25 ó 30 minutos (dependerá como siempre del horno) con calor arriba y abajo en el 2º estante empezando por abajo. Y listo. Y muy Rico.
4. Horno muy caliente, los primeros 7 - 10 minutos, después bajar a 160º-170º hasta que el palillo salga limpio.