



INGREDIENTES:

- 250 gramos de patata cocida
- 70 gramos de agua
- 20 gramos de aceite de oliva
- 20 gramos de manteca de cerdo
- 3 huevos
- 150 gramos de azúcar
- 25 gramos de levadura de panadería
- 330 gramos de harina
- longaniza o sobrasada
- confitura de albaricoque
- azúcar para espolvorearla



PREPARACIÓN:

1. Cocer las patatas con la piel y pelarlas.
2. Poner el agua, el aceite y la manteca en el vaso Thermomix y **programar 50 segundos, temperatura 37 grados, velocidad 2**.
3. Añadir los huevos y el azúcar y **programar 2 minutos a velocidad 3 sin temperatura**.
4. Añadir las patatas y la levadura y **programar 1 minuto a velocidad 5**.
5. Añadir la harina y **programar 15 segundos a velocidad 6 y seguidamente programar 2 minutos a velocidad espiga**.
6. Sacar del vaso y colocar en un molde de horno de al menos 8 centímetros de alto (molde para cocas) y dejar que aumente su tamaño, al menos 30 minutos.
7. Poner trocitos de longaniza o sobrasada y cucharaditas de mermelada que queden bien espesitas. Por último antes de hornear espolvorear generosamente con azúcar.
8. Precalentar el horno a 230 grados durante 10 minutos. Al término de este tiempo bajar la potencia del horno a 180 grados y meter la coca con calor arriba y abajo unos 30 ó 35 minutos, hasta que la veamos doradita.

Consejo: Poner un vasito medio de agua en una esquina del horno sobre la bandeja donde hemos puesto el molde de la coca.

RIQUÍSIMA.☑

La foto no es de momento la mía, es del blog m.forocoche.com

