



INGREDIENTES:

- 200 gramos de azúcar y un poco de azúcar y canela para macerar
- 4 huevos
- 150 gramos de manteca de cerdo
- 300 gramos de patata cocida
- 30 gramos de levadura fresca
- 550 gramos de harina de repostería

- 10 ó 12 albaricoques si no tenemos poner mitades de melocotón en almíbar
- 10 ó 12 pellizcos de sobrasada
- una bandeja honda para el horno de unos 40 x 30 centímetros



ELABORACIÓN:

1. Partir los albaricoques por la mitad, quitando el hueso y los ponemos a macerar en un bol con azúcar y canela.
2. Pelar y trocear las patatas y ponerlas a cocer, y cuando estén listas, reservar y mantener calentitas, (a mí me gusta cocerlas al vapor).
3. Poner en el vaso Thermomix la mariposa.

- 4. Añadir los huevos y el azúcar programando 5 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 3 y medio.**
- 5. Después volver a programar durante 5 minutos, sin temperatura, velocidad 3 y medio.**
- 6. Quitar la mariposa y añadir la manteca, la patata cocida caliente y la levadura prensada y programamos 20 segundos a velocidad 3 y medio.**
- 7. Añadir la harina y programar 20 segundos a velocidad 6.**
- 8. Seguidamente programamos 3 minutos a velocidad espiga.**



- 9. Dejar doblar o subir la masa en un bol grande y hondo (porque va a subir muchísimo). Tapar con un paño durante un par de horas en un lugar cálido, (a ser posible) sin corrientes de aire.**
- 10. Pasado este tiempo, en una bandeja engrasada con aceite o mantequilla echar la masa y dejarla reposar unos 20 ó 30 minutos más tapada con un paño. Como se nos pega la masa en**

las manos, para manejarla mejor nos untaremos las manos ligeramente con aceite.

11. Precalentamos el horno a 230 grados.

12. Poner por encima los albaricoques o el melocotón y la sobrasada, (o una cosa sola si lo preferimos) y espolvorear generosamente con una capa de azúcar por encima.

13. 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.

14. Horno muy caliente, los primeros 7 u 10 minutos, después bajar a 160º-170º hasta que el palillo salga limpio.

Consejo: Si los albaricoques no están maduritos o no están dulces, la coca no será la mitad de buena, por esto mejor entonces poner mitades de melocotón en almíbar escurridos.

Cuando acabe el tiempo de horneado, apagar y abrir muy poquito y dejarlo así, durante unos 5 minutos, y después ya lo abrimos más, y la dejamos otros tantos minutos más, antes de sacarla (esto lo haremos para que el cambio de temperatura, no nos baje la coca) sacar y dejar enfriar, antes de desmoldar, o se nos romperá.

Después ya la pasaremos a una rejilla para que no se humedezca por abajo.

Lista y Riquísima.

