



CR-25

**COC NADALENC DE POMA
AMB CITRICS, FRUITS VERMELLS I TROPICALS**
Per a 10 racions:

La massa del coc:

2 ous
150 g de sucre
Un pessic de sal
60 g de mantega fosa
60 ml de llet
200 g de farina, passada pel sedàs
10 g de llevat Royal, passat pel sedàs
3 pomes Golden, pelades i ratllades gruixudes

La pell del coc:

100 g de sucre
1 ou
90 g de mantega

ELABORACIÓ

- 1- En un bol ample, mescleu els 3 ous amb el sucre i el pessic de sal.
- 2- Incorporeu-hi la mantega fosa i la llet, i seguiu treballant la barreja.
- 3- Afegiu-hi la farina i el llevat, i continueu mesclant fins a obtenir una textura fina i homogènia.
- 4- Finalment, incorporeu-hi la poma ratllada i trebal·leu-ho tot junt per aconseguir una massa ben lligada.
- 5- Aboqueu-la en un motlle rectangular d'una mida aproximada de 30 x 20 cm, folrat amb paper de forn.
- 6- Feu coure el coc al forn, escalfat prèviament a 160 °C, durant 25 minuts.
- 7- Mescleu molt bé els tres ingredients en un caçó i, a foc molt lent, sense parar de remenar, poseu-ho a coure només uns segons, fins que adquireixi temperatura i textura.
- 8- Retireu el coc del forn quan porti 25 minuts de cocció i esteneu-hi per sobre la crema que heu elaborat (per crear la pell). Torneu a entrar el coc al forn, també a 160°C, durant 20 minuts més. Retireu-lo del forn, deixeu-lo refredar per poder-lo tallar al gust (el coc admet congelació).

Presentació i degustació: Al fons d'un bonic bol transparent, poseu-hi un tall del coc que cobreixi tota la base. A sobre, repartiu-hi a petits daus fruita d'hivern, com ara: mandarina, fruits vermells, o fruits tropicals com la pitahaya. A cada got, al cim, poseu-hi un parell de cullerades de polpa de fruita de la passió (maracujà).