



CONCURSO DE COCAS (DULCES Y SALADAS), 17 DE JULIO DE 2015

CATEGORÍA: COCAS DULCES

Número para el sorteo: 8

Autor/a: Sra. D^a Rita Antonia Gomila Nadal.

RECETA GANADORA DEL CONCURSO.

INGREDIENTES:

5 Huevos.

200 g. De almendra molida (sin piel y cruda)

250 g. De azúcar.

600 g. De naranjas (4 naranjas de zumo)

1 sobre de levadura.

Para cubrir:

2 cucharadas de azúcar.

Almendra fileteada.

Opcional, buttercream de chocolate blanco (Crema de mantequilla y chocolate blanco)

PREPARACIÓN:

Lavar muy bien las naranjas enteras con su piel. Se pueden cocer cubiertas de agua hasta que estén blandas, o en la olla exprés 10 minutos. Yo las hice en microondas 10 minutos.

Quitamos los huesos y las trituramos.

En un bol grande batimos los huevos, añadimos el azúcar, la levadura, la almendra y por último la naranja triturada.

Engrasar un molde como hacemos habitualmente, verter la masa y colocar encima la almendra fileteada y las dos cucharadas de azúcar.

Hornear, a horno precalentado a 170º, durante 35 a 40 minutos. Cuando empiece a tomar color por las orillas, pincharlo y si la aguja sale seca retirar del horno, ya que se quema fácilmente.

Una vez entibado, desmoldar.