

Coca de Llavaneres

S'aproxima les revetlles i és millor anar pensant les coques que anem a preparar.

Si encara no t'has atrevit, avui us deixo la coca de LLavaneres (original de Sant Andreu de LLavaneres) és una coca de massa de pasta de full, farcida de crema pastissera amb una cobertura de clares muntades i pinyons per damunt.

Us la podeu imaginar? Està molt bona.

Primer haurem de preparar la crema pastissera i deixar-la refredar en una maniga pastissera o en un bol que cobrim amb film transparent enganxat a la crema perquè no faci crosta. Reservem en el frigorífic.



INGREDIENTS:

Per la crema pastissera.

- 500 g de llet
- 3 ous
- 50 g de maizena
- 100 g de sucre
- 1 culleradeta de vainilla líquida

Per la coca.

- 2 làmines de massa de pasta full rectangulars.
- 3 clares
- Sucre al gust.
- 50 gr pinyons, remullats en aigua perquè no es cremin

PREPARACIÓ:

- Per fer la crema pastissera amb Thermomix, posem en el got tots els ingredients i programem **7 min/90°C/vel 4**. i ho guardem en una màniga pastissera, deixem temperar i reservem en el frigorífic.
- Precalentamos el forn a 200º.
- Estenem una làmina de pasta de full, la col·loquem en un safata de forn folrada amb paper de forn i punxem la superfície amb una forquilla.
- Bolquem la crema ja freda i l'estenem, deixant lliure una vora de 2 cm. Pintem amb aigua la vora i cobrim la crema amb l'altra làmina de pasta de full.
- Pressionem les vores i els segellem fent plecs petits com si fos un "pastisset" i posem damunt de la pasta de full bastant sucre ja que la massa no porta i resultaria insulsa.
- Posar la papallona per muntar les clares, el got te que estar completament net de greix. Normalment és un minut per clara en **velocitat 3 1/2**. Un cop montades escampar-les per sobre de la pasta de full

- Posar els pinyons que tenim remullats per sobre del merenge i tornar a posar sucre , sent generosos.
- Posar la coca en el forn encès a dalt i a baix entre 30-40 min, vigilant que no es cremi, ha de quedar torrada.