

Coca de la Diada

En previsió d'una Diada Nacional que serà històrica, us deixo unes postres ben catalanes inspirades en un dels nostres símbols: la Senyera. Visca Catalunya i bon profit, culinaris!



Racions: 8

Taula d'ingredients:

1 làmina pasta de full (millor rectangular)

250 ml crema pastissera

250 g maduixot

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Punxar amb una forquilla la làmina de pasta de full per evitar que s'infli en excés.

Deixar les vores sense punxar PAS 2 / Rentar els maduixots amb aigua i retirar les fulles i el peduncle.

Laminar longitudinalment PAS 3 / Posar les làmines de maduixot sobre la pasta de full, deixant un espai igual entre les tires de maduixot per després "pintar" de groc amb la crema i fer la senyera. Deixar també marge pels costats, aprofitant la part de la pasta de full que no està punxada. Recomanable marcar abans amb regla i un ganivet esmolat PAS 4 / Tintar la crema amb colorant alimentari groc. Omplir les franges lliures entre les tires de maduixots PAS 5 / Coure la coca al forn a 200° amb ventilador, durant uns 20 minuts, vigilant que no es cremi. Si la part superior es torra i la massa encara no està cuïta, tapar amb paper d'alumini i seguir la cocció. També es pot coure la pasta de full sense decorar i després posar els maduixots crus i la crema, quedant inclús més presentable PAS 6 / Opcionalment, pintar les maduixes amb una mica de melmelada de maduixa, ja que en la cocció perden color. Si la

decoració es fa en fred, no cal pintar

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/coca-de-la-diada>