



Coca de Manzana



Dificultad:

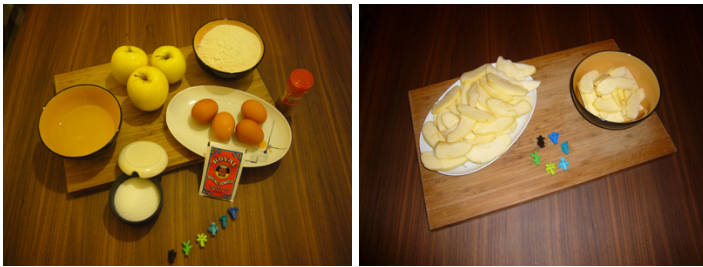


Ingredientes:

3 manzanas (golden o reineta)
4 huevos
350g de azúcar
300g de harina
Un sobre de levadura (royal)
100g de aceite de oliva 0,4 (o girasol)
Canela en polvo
Una pizca de mantequilla

PASO 1

Pelar y laminar las tres manzanas, separando una para decorar.



PASO 2

Batir bien los cuatro huevos en un bol aparte.

PASO 3

Añadir el azúcar a los huevos y batir hasta que esté bien mezclado.

PASO 4

Añadir la harina a la mezcla en varias veces habiéndola tamizado primero, si no se tiene tamiz se puede emplear un colador. Tamizar la harina para que quede más esponjoso.

PASO 5

Hacer lo mismo con la levadura.

PASO 6

Añadir el aceite y batir hasta que quede una masa homogénea.



PASO 7

Cuando la mezcla está lista añadir dos manzanas laminadas. Mezclar bien con la masa haciendo un movimiento envolvente desde el borde del bol hasta el centro, no importa si se rompen algunas manzanas. Este movimiento envolvente ayudará a que la coca quede más esponjosa.

PASO 8

Antes de poner la mezcla en el recipiente en el que se va a hornear hay que prepararlo. Si es de silicona y se ha empleado varias veces no hay que hacerle nada. En otro caso restregar mantequilla por todo el molde, fondo y paredes y retirar el sobrante. Una vez está bien impregnado de mantequilla se realiza la misma operación con un poco de harina.



PASO 9

Colocar la mezcla en el molde para hornear de forma que quede bien repartida. No pegar golpes al molde para repartirla, hacerlo con una cuchara o inclinando el molde.

PASO 10

Una vez colocada la mezcla en el molde adornar con las láminas de manzana que habíamos separado.

PASO 11

Preparar una mezcla de azúcar y canela al gusto y espolvorear por encima de la coca. Este azúcar se hará costra al hornearlo, así que tener en cuenta la cantidad en función de cómo guste más.

PASO 12

Metemos el preparado en el horno que habremos precalentado a 180 grados. Mejor hornear sobre la rejilla y no en la bandeja.

Durante los primeros 30 minutos no abrir el horno para evitar que se baje.

El tiempo de cocción de la coca es de unos 45 minutos aunque depende del horno. Comprobar que está bien hecha pinchado para ver si el interior de la coca está cocido.

