

Coca de Sant Joan

Catalunya

Josep M. Barrau

Ingredients

1 iogurt de llimona
2 pots de iogurt de sucre
3 pots de iogurt de farina
1 pot de iogurt d'oli
3 ous
1 sobre de llevat
½ pot de iogurt d'anís
Fruita confitada i pinyons
(aquests dos ingredients es
posen en remull uns minuts)



Preparació

Enceneu el forn només per la part de baix.

Barregeu tots els ingredients amb una batedora elèctrica durant 2 o 3 minuts, a fi que quedi una pasta homogènia.

Prepareu la safata del forn amb paper d'alumini una mica greixat. Esteneu-hi tota la pasta que heu preparat.

Col·loqueu la safata a mitja alçada del forn i després de 25 minuts poseu-hi la fruita confitada i els pinyons i empolvoreu-la amb una mica de sucre. Llavors apagueu el forn i enceneu el gratinador només 2 minuts (sense deixar de mirar), només perquè es dauri i ja està feta.

Per saber que la cocció és la desitjada, punxeu amb un escuradents i si surt sec és que la coca de Sant Joan és al seu punt. D'aquesta manera, obtindreu una coca boníssima.