

# Coca de pasta de full amb cabell d'àngel

## Catalunya

Francisca Ruiz i Duran

### Ingredients

Per a cada làmina de pasta de full

125 g de farina  
50 ml d'aigua  
125 g de mantega  
½ culleradeta de sal

Cabell d'àngel

1 llimona  
750 g de sucre  
1 got d'aigua  
1 kg de carbassa de cabell d'àngel



Per a decorar

150 g d'ametlles granulades  
150 g de sucre  
1 ou

Si voleu, podeu comprar la pasta de full i el cabell d'àngel a les botigues.

### Preparació

Per a fer la pasta de full, agafeu un bol, poseu-hi la farina, l'aigua i la sal i barregeu bé tots els ingredients.

Un cop elaborada la massa, deixeu-la reposar uns 30 minuts. Després afegiu-hi la mantega i barregeu-ho tot bé.

Treballeu la massa amb el corró i estireu-la fins a poder donar-li una forma quadrada com la mida d'un full.

Feu dues làmines iguals.

### Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA

Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat)

Pàgina web: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter: [www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>

Per a fer el cabell d'àngel, agafeu la carbassa, traieu-ne les llavors i la pell. Poseu la polpa en una cassola a bullir amb un got d'aigua, el sucre i la llimona fins que quedi una confitura. Si no queda prou fina, bateu-la. Finalment, deixeu-la refredar.

Per a elaborar la coca, agafeu una làmina i poseu-la en una safata per al forn. Escampeu-hi uniformement el cabell d'àngel sense arribar a la vora de la làmina. Deixeu un centímetre per cada costat.

Poseu-hi l'altra làmina per sobre i tanqueu els costats. Podeu fer talls amb el ganivet o prémer la massa amb els dits.

Punxeu la superfície de la coca amb un ganivet perquè la pasta de full no pugi gaire.

Amb un ou batut pinteu tota la part de sobre, escampeu-hi l'ametlla i el sucre.

Finalment, coeu la pasta al forn a 180°C durant 20 o 30 minuts.

### **Informacions culturals**

El terme *coca*, des del català, s'ha estès a Espanya.

La tradició de la coca de Sant Joan va començar al final del segle XIII.

Hi ha diferents coques (de brioix, de pasta de full, etc.), de diferents formes i farcits.

La nit de la revetlla de Sant Joan a les llars, als restaurants i als llocs d'oci en què continua la celebració es menja coca, sempre acompanyada de cava.

### **Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012**

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA

Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat)

Pàgina web: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter: [www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>