



LA RECEPTE

RECEPTE COCA FINA DE M. TRESA DE GATANO

INGREDIENTS

- 3 MESURES (TASSA DE CAFÈ AMB LLET) D'OLI.
- LA MEITAT DE LA MESURA DE L'OLI, EN AQUEST CAS UNA TASSA I MITJA, D'AIGUA BULLENT.
- UN POLSET DE SAL.
- DOS GRAPATS DE SUCRE.
- UN GRAPAT DE SALIANDRIA (CORIANDRE) I MATAFALUGA, TOT BARREJAT I MÒLT.
- 50 G DE LLEVAT DE PASTISSERIA.
- FARINA: ES POSA AL FINAL DE TOT I ES VA AFEGINT FINS QUE QUEDI UNA MASSA AMOROSIDA, QUE NO S'ENGANXI A LES MANS.

LA RECEPTE

RECEPTE COCA FINA DE M. TRESA DE GATANO



PAS A PAS (I)

POSEU L'OLI EN UN RIBELL GRAN I TIREU-HI L'AIGUA BULLENT PER ESCALDAR-LO; REMENEU-HO AMB UNA FORQUILLA, COM SI FÉSSIU UN ALLIOLI NEGAT, EN EL SENTIT DE LES AGULLES DEL RELLOTGE. NO DEIXEU DE REMENAR FINS QUE L'AIGUA SIGUI TÈBIA (PER NO ESCALDAR LA FARINA). TIREU EL LLEVAT DINS LA BARREJA D'OLI I AIGUA I ANEU PASTANT AMB ELS DITS FINS QUE QUEDI DESFET.

AFEGIU-HI EL SUCRE, LA SAL, LA MATAFALUGA I LA SALIANDRIA, I LA FARINA A GRAPATS, PRIMER TRES DE GRANS PER OFEGAR-LA I, DESPRÉS, SENSE PARAR DE PASTAR, ANEU-HI AFEGINT LA RESTA A POC A POC. MÉS QUE PASTAR S'HA DE TRENAR LA PASTA, PESSIGAR I ANAR TIRANT AL RIBELL; AQUÍ NO CAL SEGUIR EL SENTIT DE LES AGULLES DEL RELLOTGE.

ÉS MILLOR QUE EL LLOC ON FEU LA COCA ESTIGUI CALDEJAT, JA QUE AFAVORIRÀ QUE LA MASSA QUE TENIU DINS EL RIBELL, I QUE HAUREU TAPAT AMB UN DRAP, CREIXI MÉS DE PRESSA (HA D'AUGMENTAR EL DOBLE). L'HEU DE DEIXAR REPOSAR ENTRE UNA HORA I UNA HORA I MITJA.

PASSAT AQUEST TEMPS, FEU UNES BOLETES RODONES AMB LA MÀ TOT TREBALLANT-HO, SENSE QUE QUEDI TRENADA NI AMB PUNTES.



LA RECEPTE

RECEPTE COCA FINA DE M. TRESA DE GATANO

PAS A PAS (II)

DAMUNT EL MARBRE DE LA CUINA HI HAUREU POSAT UN PAPER PERQUÈ NO ESTIGUI TAN FRED. TINGUEU CURA DE POSAR LES BOLETES UNA MICA SEPARADES PERQUÈ LES HAUREU DE DEIXAR EN REPÒS MITJA HORA MÉS I ENCARA CREIXERAN. MENTRESTANT PODEU ENCENDRE EL FORN A 200 GRAUS.

AGAFEU LES BOLES DE PASTA, POSEU-LES A LA PLATA PER ANAR AL FORN, APLANEU-LES AMB ELS DITS, QUE QUEDIN COM RODONES, MÉS O MENYS GRUIXUDES SEGONS ELS GUST. FEU-HI UNES CRESTES PESSIGANT AMB ELS DITS, UN CAP A DALT I L'ALTRE CAP A BAIX, TRENCANT LA PASTA PERÒ SENSE FORADAR.

POSEU LES COQUES AL FORN, QUE HAUREU ABAIXAT A 150 GRAUS (AIXÒ DEPÈN DE CADA FORN). ANEU OBRINT EL FORN (NO PASSA RES) I VIGILEU, PERQUÈ AVIAT ESTARAN CUITES. QUAN ESTIGUIN ROSSES, TRAIU-LES DE LA LLAUNA I ENSUCREU-LES.



BON PROFIT!



WWW.FUNDACIOELSOLA.ORG/2016/01/16/XIROLET-O-EL-BENELT/

FUNDACIÓ
el solà