Coca Cristina

Rendimiento: 6 piezas

Ingredientes

Masa

Huevo — 1 ud

Azúcar blanco (para el merengue) — 130 g

Limón (solo la ralladura) — 1 ud

Canela en polvo — pizca

Almendra molida — 130 g

Harina de trigo — 130 g

Gasificante para repostería (sobre doble de gaseosa en polvo) — 1 ud

Leche entera — 130 g

Obleas de unos 15 cm — 6 ud

Azúcar blanco (para espolvorear) — 30 g

Pasos

1. Separa la clara de la yema del huevo y reserva las dos.
2. Monta la clara con el azúcar blanco hasta obtener un merengue firme y brillante.
3. Añade la yema, la ralladura de limón y una pizca de canela en polvo, y mezcla con la espátula con movimientos envolventes.
4. En otro bol mezcla la almendra molida, la harina de trigo y el gasificante para repostería.
5. Incorpora al bol del merengue esa mezcla seca y la leche entera poco a poco y de forma alterna, con movimientos envolventes para no perder el aire, hasta que la masa quede homogénea, ligeramente espesa y sin restos de harina.
6. Precalienta el horno a 180 °C con calor arriba y abajo. Forra las bandejas con papel vegetal y reparte las obleas de unos 15 cm sobre ellas por tandas, según el espacio que tenga tu horno.
7. Reparte la masa a partes iguales sobre todas las obleas de la tanda y espolvorea por encima el azúcar blanco.
8. Hornea de 15 a 20 minutos, hasta que las cocas se doren ligeramente.
9. Sácalas del horno y déjalas enfriar por completo sobre una rejilla antes de servir.

Fuentes

Coca Cristina (Bon Viveur, Marina Corma): https://bonviveur.com/es/recetas/coca-cristina

Receta tradicional de la coca Cristina (Turisme Diputación de València): https://turisme.dival.es/receta-tradicional-de-la-coca-cristina/