Coca Cristina

Rendiment: 6 peces

Ingredients

Massa

Ou — 1 u.

Sucre blanc (per a la merenga) — 130 g

Llimona (només la ratlladura) — 1 u.

Canyella en pols — pessic

Ametla molta — 130 g

Farina de blat — 130 g

Gasificant per a rebosteria (sobre doble de gasosa en pols) — 1 u.

Llet sencera — 130 g

Oblies d'uns 15 cm — 6 u.

Sucre blanc (per a empolvorar) — 30 g

Passos

1. Separa la clara del rovell de l'ou i reserva les dues parts.
2. Munta la clara amb el sucre blanc fins a obtindre una merenga ferma i brillant.
3. Afig el rovell, la ratlladura de llimona i una miqueta de canyella en pols, i mescla amb l'espàtula amb moviments envolvents.
4. En un altre bol mescla l'ametla molta, la farina de blat i el gasificant per a rebosteria.
5. Incorpora al bol de la merenga eixa mescla seca i la llet sencera poc a poc i de forma alterna, amb moviments envolvents per a no perdre l'aire, fins que la massa quede homogènia, lleugerament espessa i sense restes de farina.
6. Preescalfa el forn a 180 °C amb calor dalt i baix. Folra les safates amb paper vegetal i reparteix les oblies d'uns 15 cm sobre elles per tandes, segons l'espai que tinga el teu forn.
7. Reparteix la massa a parts iguals sobre totes les oblies de la tanda i empolvora per damunt el sucre blanc.
8. Cou-les al forn de 15 a 20 minuts, fins que les coques es dauren lleugerament.
9. Trau-les del forn i deixa-les refredar completament sobre una reixeta abans de servir.

Fonts

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

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