

INGREDIENTES:

2 huevos

1 huevo para pintar

40 g. levadura panadería

La piel de ½ limón y ½
naranja sin nada de parte
blanca

150 g. manteca de cerdo

200 g. patata cocida fría

130 g. azúcar

120 g. azúcar turronado

(con unas gotitas de agua)

160 g. leche

500 g. harina de fuerza

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso 130 g. de azúcar y programar **30 seg/vel 10**. Añadir la piel del limón y de la naranja y volver a programar **30 seg/vel 10**.
2. Añadir la leche, la manteca de cerdo y 2 huevos y mezclar **1 min/37°/vel 3**.
3. Desmenuzar la levadura fresca en el vaso, poner la patata y la harina y mezclar **30 seg/vel 6**. **Amasar 3 min**.
4. Poner la masa en un bol engrasado con aceite, tapar con film transparente y dejar reposar hasta que doble su volumen.
5. Con las manos untadas en aceite dividir la masa en 2 porciones y colocar en dos bandejas forradas con papel de horno. Extender la masa con las manos y darle la forma deseada. Pintar con huevo batido, espolvorear con el azúcar turronado, adornar al gusto y dejar reposar hasta que doble su volumen.
6. Precalentar el horno a 200° y hornear las cocas aproximadamente 15 minutos.

