

Coca de cabello de Angel y frutos secos



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sopa de Lechuga **Recetizador:** Mari Carmen Her



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Superfácil y rápido de hacer.

Ingredientes para 6 personas :

- 2 laminas de hojaldre
- 1 bote de cabello de ángel
- pasas, nueces, avellanas, almendras según gustos
- piñones para esparcir por encima.
- yema de huevo para pincelar por encima

Preparación:

Paso 1

precalentar el horno a 200 ° extender el hojaldre y pincharlo con un tenedor para que no suba. (Si se hace con una sola lamina cubrir solo la mitad con el cabello de ángel). Esparcir por encima del cabello de ángel las pasas y las nueces y avellanas partidas.

Paso 2

Doblar la mitad vacía por encima de la parte rellena y hacerle un retorcido al borde para sellarlo. Pinchar nuevamente por encima con un tenedor. Batir la yema de huevo y pincelar la coca por encima. Esparcir por encima piñones a gusto (aprox. 30 g). Volver a pincelar con cuidado con la yema y meterla al horno hasta que este dorada. Aprox. 10-15 min.

Paso 3

Si se hace con 1 lamina de hojaldre utilizar 1/2 bote de cabello de ángel. (yo lo compro en el Mercadona)