

Coca con miel



Ingredientes:

- 4 huevos,
 - 4 cucharadas de azucar
 - 150g de harina
 - 1/2 sobre de levadura (10g)
 - Mantequilla
 - Hojas de menta.
- PARA EL ALMIBAR
- 150ml de miel
 - 100ml de ron
 - 150ml de agua
 - 250g de azucar

Preparación:

Echar los ingredientes del almibar en el vaso y programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Reservar y dejar enfriar.

Separar las claras de la yemas y montar las claras con un poco de sal, con la mariposa 3 minutos velocidad 3. Sacar y reservar.

Precalentar de mientras el horno a 180° para meter luego la coca.

Lavar el vaso y echar el resto de los ingredientes y mezclar 10 segundos, velocidad 6.

Hechar la mezcla en un molde rectangular untado con mantequilla.

Introducir en el horno, dejarlo 20 minutos manteniendo la temperatura 180°.

Dejarlo enfriar, pinchar la superficie por diferentes puntos y regar con el almibar.

Dejarlo reposar para que se empape del almibar.