



INGREDIENTS *2 coques*

- 250 g de farina sense gluten
- 75 g de beguda d'ametlles
- 50 g de suc de taronja
- 1 plàtan
- 20 g de llevat fresc sense gluten
- 50 g de sucre
- 1 cullerada de cafè de canyella i anís en pols
- 80 g de margarina vegetal
- Fruita confitada i tallada a trossos (meló, taronja, cireres...)

OBSERVACIONS

Si voleu donar un color daurat, podeu empolverar amb anís dolç pel damunt 5 minuts abans que s'acabi de coure.

ELABORACIÓ

1. Dissoleu el llevat en el suc de taronja.
2. Peleu i tritureu el plàtan amb el suc i la beguda d'ametlles.
3. Preneu la farina sense gluten, el sucre i les espècies, i ho barregeu amb el líquid anterior.
4. Ho amasseu uns minuts.
5. Quan estigui com un puré, li afegiu la margarina i ho torneu a batre fins que quedi una massa uniforme.
6. Poseu-la en un recipient alt i ho deixeu fermentar en un lloc càlid i humit durant un mínim de 45 minuts (veureu que quasi dobla el volum).
7. Preneu la massa i damunt d'una safata de forn, amb les mans mullades perquè no s'enganxi, doneu-li forma de coca tot aplanant-la amb les mans i deixant-la a un dit de gruix.
8. Poseu la fruita confitada pel damunt.
9. Deixeu fermentar durant 2 hores en un lloc humit i càlid.
10. Poseu-la al forn a 180°C durant 15 minuts aproximadament.

NOTES:

