

COCA TAPADA DE PRUNES SEQUES I POMES

Nota: S'han de posar les prunes seques en remull el dia abans de fer-la.

Nota: Per fer-ho fàcil utilitzarem una massa de pasta de full comprada al supermercat.

	<u>Ingredients</u>
200 grs	massa de pasta de full
1 o 2	pomes
300 grs	prunes seques sense pinyol
1 tassa	conyac, aiguardent, etc
6	claus aixafats
1	rovell d'ou

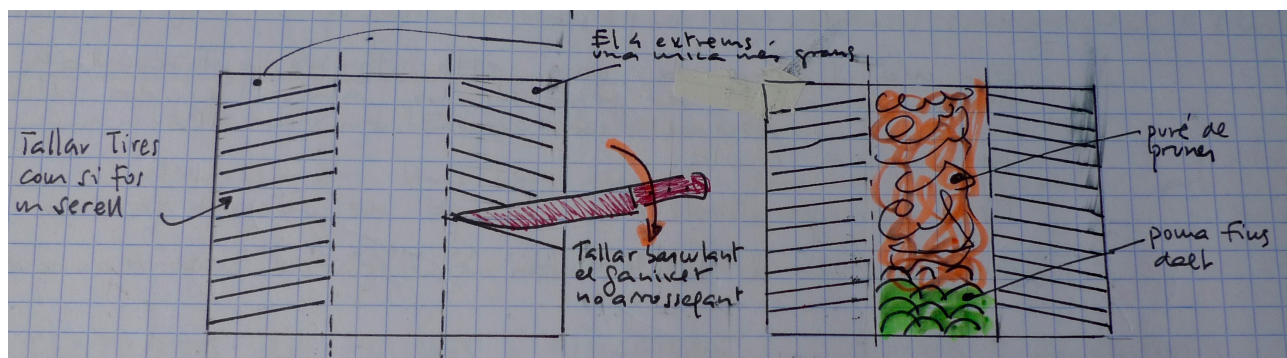
Elaboració:

El dia abans

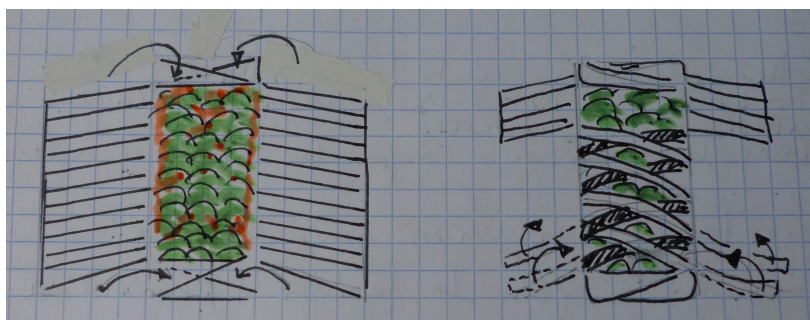
- Posar les prunes seques en remull dins d'un bol amb unes cullerades d'aigua, aiguardent i els claus aixafats.

L'endemà

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 200°C.
- Estirar la pasta de full fins a obtenir un rectangle d'uns 30 cm x 40 cm.
- Dividir imaginàriament el rectangle en tres bandes longitudinals en el sentit del costat més llarg. La part central la deixarem tal i com està i a les dues bandes laterals hi tallarem 12 tires amb un ganivet amb una inclinació de 45° que vagin des de la vora fins al limit de la part central.



- Escórrer les prunes que tenim en remull i passar-hi el pymer per fer un puré.
- Pelar les pomes, tallar-les a quarts i després en làmines fines.
- Omplir la part central escampant el puré de pruna i posar pel damunt els talls de poma finets. Enpolvorar amb sucre pel damunt.
- Taparem cada un dels dos extrems plegant cap endins els retals de massa una mica més amples que ens han quedat al tallar les tires.
- Ara anem trenant les tires dels laterals. Primer passem una tira d'un costat fins arribar a l'altra i després, pel damunt d'aquesta hi passarem la tira del costat contrari.



- Si ens queda massa tupida hi ha el risc que el vapor que es genera durant la cocció esber-li la coca. Llavors hi farem una xemeneia d'evacuació, si les trenes queden prou separades no cal.
- Pintar amb rovell d'ou.
- Enfornar a 200 °C durant 15 minuts. Servir-la tèbia.