

## COC DE PRÉSSEC I MEL

INGREDIENTS PER A 5 ALUMNES (o un coc)

PEL COC DE PRÉSSEC I MEL				NECESSITATS			
Ous	4	u	LIDEROU S.L.	<p>Trencar els ous i batre'ls bé, juntament amb el sucre morè i la mel.</p> <p>A part, tamisar farina i maizena, barrejar-les i afegir-hi la farin d'ametlla i l'anís en pols.</p> <p>Afegir aquesta última barreja als ous batuts, amb molta cura. Un cop tinguem una barreja homogènia, posar als motlles (pintats amb mantega i farina o amb paper de forn), posar-hi préssec (tant a dins com a sobre), empolsimar amb sucre morè i coure al forn a 180-190°C.</p> <p>Fora del forn, pintar amb la barreja feta amb mel i aigua i emposlimar amb polen (opcional).</p>	Bol	3	u
Sucre morè	0.05	kg			Batedor (barilles)	1	u
Mel	0.025	kg			Tamís	1	u
Farina fluixa	0.1	kg			Llengua	1	u
Maizena	0.025	kg			Motlles per cocció	1	u
Farina ametlla	0.04	kg			Paper de forn	1	u
Anís en pols	0.001	kg			Fusta de tallar	1	u
Préssec	2	u			Puntilla	1	u
Sucre morè	0.03	kg			Safata forn	1	u
Mel	0.05	kg			Pinzell	1	u
Aigua	0.03	l			Forn	1	u
Polen (opcional)	0.01	kg					
Mantega	0.002	kg	per pintar motlle				
Farina fluixa	0.005	kg	per pintar motlle				