

## COCA D'AVELLANES DE LA FATARELLA

| <u>Ingredients</u> | <u>Ingredients</u>                   |
|--------------------|--------------------------------------|
| (33 ml) 1 gotet    | vi blanc de la Terra Alta (1)        |
| (33 ml) 1 gotet    | anís o una infusió de matafaluga (2) |
| (33 ml) 1 gotet    | llet (1)                             |
| (40ml) 1 gotet     | oli d'oliva                          |
| un pesic           | sal                                  |
| 20 grs             | llevat fresc                         |
| 1/2 sobre          | impulsor químic (llevat Royal)       |
| al gust            | sucre avainillat                     |
| les necessàries    | avellanes de la zona                 |
| 230-250 grs        | farina força                         |
| 50 grs             | farina fluixa o de rebosteria        |



### Elaboració

- Preescalfar el forn a 200°.
- Barrejar tots els líquids amb el llevat fresc, l'impulsor químic i el pessic de sal.
- Anar afegint la farina fins que la massa no se'ns enganxi a les mans.
- Fem una bola i la deixem reposar en un bol. Tapar el bol amb un drap.
- Deixar reposar una hora, més o menys, fins que dobli el volum.
- Escampem la meitat de la massa damunt de paper de forn amb l'ajuda d'un corró (amb l'altra meitat farem una altra fornada) donant-li la forma rectangular de la safata del forn.

**Nota:** Hem de fer-ho en dues fornades perquè els talls de coquetes s'han de separar perquè pugin créixer.

- Amb un tallapizzes o una espàtula tallem la massa a quadrats d'uns 5 o 6 cm de costat.
- Amb molt de compte passem el paper de forn amb la massa a la safata del forn.
- Col·locar dues o tres fileres d'avellanes torrades ben juntes les unes amb les altres al damunt de cada quadradet de massa.
- Deixem reposar les coquetes mitja hora abans d'enfornar si volem que quedin més gruixudes
- Per últim, tirem un bon raig d'oli i bastant sucre pel sobre. Per tal de donar-li un toc especial, empolvorem les coques amb sucre amb aroma de vainilla.
- Enfornar a 200°C durant 15 minuts (a la segona fornada uns 10 minuts).

(1) **Nota:** Podem substituir els 33ml de vi blanc per llet (llavors seran 33 del vi i els 33 de la llet = 66 ml llet)

(2) **Nota:** Si no hi volem posar cap licor llavors hi haurem de posar 100 ml de llet (33 del vi + 33 de l'anís + 33 de llet = uns 100 ml de llet)