

COCA de CIRERES-estil tarta

	<u>Ingredients</u>
1 tassa de les de café	de llard (desfet)
500 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
1 got	vi blanc
1 got	oli
1 got	llet
1 sobre	impulsor químic (llevat Royal)
un pessic	sal
1 kg	cireres
115 grs sucre+ 35 grs farina	barreja de 115 grs sucre + 35 grs de farina, per espolsar per sobre abans de coure'l

Estil tarta de pa

- Netejar les cireres i treure'ls-hi el pinyol. Reservar.
- Barrejar el llard, el vi, l'oli, la llet i el llevat en un bol i remenar-ho bé.
- Anar-hi afegint la farina tamisada, a poc a poc, tot remenant. Quan s'hagi absorbit n'hi tornem a posar una mica més i anem remenant.
- Acabar-la de pastar amb les mans a sobre del marbre. Ha de quedar una massa consistent amb una textura espesa. Als últims minuts afegir-hi les cireres.
- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 180°C.
- Engreixar lleugerament una llauna de vores altes i abocar-hi la massa, ajudar-se d'una espàtula per acabar de repartir la massa. Aixecant la llauna i donar uns copets contra el marbre perquè s'acabi d'assentar la massa.
- Espolsar-hi pel damunt la barreja de sucre i farina.
- Enforar a 180 °C fins que quedi daurada.