

RECETA DE COCAS DE PASCUA

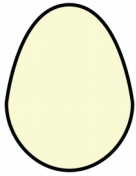


Enviada por Regina (familiar CAD Mare de Déu del Castell, IVASS Cullera)

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://arasaac.org>)

Licencia: CC (BY-NC-SA) Propiedad: Gobierno de Aragón

INGREDIENTES



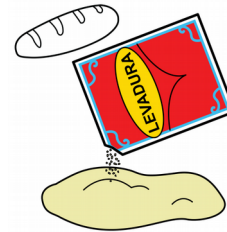
HUEVO: 1 UNIDAD



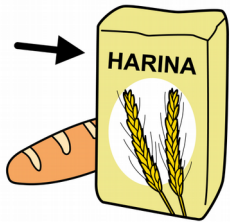
CANELA: UN POCO



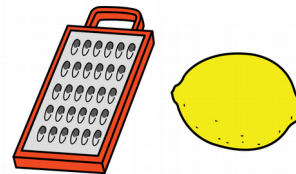
AZÚCAR: $\frac{1}{4}$



LEVADURA: $\frac{1}{2}$ SOBRE



HARINA: $\frac{1}{4}$



LIMÓN: RAYADURA



CAFÉ CON LECHE:
UNA TAZA Y POCO
MÁS

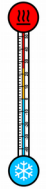
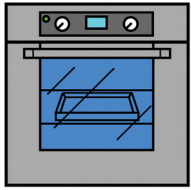


NUECES: A TROZOS

PASOS

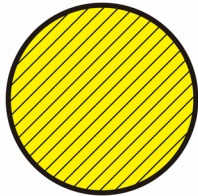


1. MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES, MENOS LOS QUE RESERVAMOS PARA ESPOLVOREAR, HASTA QUE QUEDE UNA MASA HOMOGÉNEA.

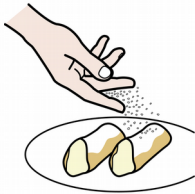


220°

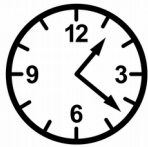
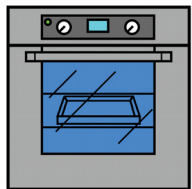
2. ENCENDEMOS EL HORNO PARA QUE SE VAYA CALENTANDO, A 220°



3. DAR FORMA A LAS COCAS: PODEMOS HABER BOLAS Y CHAFARLAS DESPUÉS PARA QUE QUEDE UN CÍRCULO PLANO.



4. MEZCLAMOS EL AZÚCAR Y LA CANELA Y ESPOLVOREAMOS POR ENCIMA DE LAS COCAS.



15 min

5. METEMOS LA COCAS UNOS 15 MINUTOS O HASTA QUE VEAMOS QUE HAN COGIDO UN POCO DE COLOR.