

## COCA DE SAN JUAN CON MASA MADRE



Categoría: Repostería

Información adicional  
Tradicional

Creada en 2014-06-17  
Cualificada por Supercook ES  
Sugerida por cocorote  
El tiempo total de  
preparación: 01:45 Minutos

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 10 RACIONES

<b>120 gramos</b>	azúcar (para el glaseado)
<b>1</b>	piel de limón, solo la parte amarilla (para el glaseado)
<b>60 mililitro</b>	leche (para la masa madre)
<b>10 gramos</b>	levadura fresca de panadería (para la masa madre)
<b>1 cucharadita</b>	azúcar (para la masa madre)
<b>130 gramos</b>	harina de fuerza (para la masa madre)
<b>60 mililitro</b>	leche (para la masa)
<b>70 gramos</b>	mantequilla a temperatura ambiente (para la masa)
<b>2</b>	huevos (para la masa)
<b>30 gramos</b>	levadura fresca de panadería (para la masa)
<b>20 mililitro</b>	agua de azahar (para la masa)
<b>450 gramos</b>	harina de fuerza (para la masa)
<b>1 pellizco</b>	sal (para la masa)
<b>1</b>	huevo batido (para la decoración)
	fruta confitada al gusto (para la decoración)
	piñones (para la decoración)
	azúcar humedecido con agua o agua de azahar (para la decoración)

## PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).