

COCA DE LLAVANERAS

Ingredientes para 1 coca:



2 láminas de masa de hojaldre (mejor cuadradas)

crema pastelera (ver receta)

3 claras

40 gr. de piñones

80 gr. de azúcar

Elaboración:

- Precalentar el horno a 180º por arriba y abajo.
- Poner los piñones en remojo (así no se quemarán al hornearlos).
- Pinchar varias veces una de las láminas, con un tenedor y extender la crema por encima, sin llegar a los bordes, dejar 2 cm.
- Pintar todo el borde con un poquito de agua y colocar encima la otra lámina de hojaldre.
- Doblar o sellar los bordes con los dedos o un tenedor.
- Montar las claras con la mitad del azúcar y extender sobre el hojaldre.
- Esparcir los piñones escurridos y el resto de azúcar y hornear 30 minutos (colocar en la parte central del horno).
- Dejar enfriar y lista.