

### **Pasta de briox (Coca de fruites i de crema ):**

Ingredients:

Pel llevat.

.250 grs farina de força- 60 grs de llevat de forner

.125 grs d'aigua tèbia

Per la Massa.

.500 grs de farina de força.250grs de farina normal

.150 grs de sucre .10 grs de sal

.250grs de mantega .185 grs d' aigua

.4 ous .esència de canyella i llimona.

Preparació:

Preparar el llevat barrejant la farina el llevat i l'aigua ; deixar-ho reposar per que fermenti.

Per la massa . amassar els altres ingredients i treballar-ho fins a fer que la pasta sigui ben tova i elàstica. Incorporar-hi el llevat ja fermentat.

Deixar-ho fermentar fins que dobli el seu volum.

Aprimar la massa i tallar-la per fer les peces. Podem

decorar-ho amb fruita confitada ,pinyons, i sucre.

O també amb crema pastissera i pinyos.

Posar-ho al forn a 200 ° uns 20 minuts



### **Pasta de briox (Coca de fruites i de crema):**

Ingredients:

Pel llevat.

.250 grs farina de força- 60 grs de llevat de forner

.125 grs d'aigua tèbia

Per la Massa.

.500 grs de farina de força.250grs de farina normal

.150 grs de sucre .10 grs de sal

.250grs de mantega .185 grs d' aigua

.4 ous .esència de canyella i llimona.

Preparació:

Preparar el llevat barrejant la farina el llevat i l'aigua ; deixar-ho reposar per que fermenti.

Per la massa . amassar els altres ingredients i treballar-ho fins a fer que la pasta sigui ben tova i elàstica. Incorporar-hi el llevat ja fermentat.

Deixar-ho fermentar fins que dobli el seu volum.

Aprimar la massa i tallar-la per fer les peces. Podem decorar-

ho amb fruita confitada ,pinyons, i sucre.

O també amb crema pastissera i pinyons i sucre.

Posar-ho al forn a 200 ° uns 20 minuts.

