

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Coca de hojaldre con cabello de ángel

12 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:

1h.

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre
- 1 huevo
- Piñones
- 1 calabaza
- Cáscara de 1 limón
- 2 ramas de canela
- Azúcar

Preparación

1. Precalienta el horno a 200°.
2. Limpia y corta la calabaza en trozos. Introdúcela en el bol de tu Cooking Chef y cúbrela de agua. Coloca el gancho de remover y programa 60 minutos a 90° y a velocidad mínima.
3. Una vez superado el tiempo, escurre la calabaza, déjala enfriar y despepita los trozos e introdúcelos en un recipiente para cubrirlos en agua fría y dejar reposar durante 12 horas. Cuela el caldo sobrante de la cocción y resérvalo en la nevera.
4. Pasadas las 12 horas, escurre al máximo la pulpa y pésala. Calcula si has obtenido los 400 gr. de pulpa necesaria. Por cada 400 gr. de calabaza se necesita 200 gr. de azúcar y 200 ml. de agua.
5. Una vez hayas calculado tu proporciones, introduce los tres ingredientes en el bol de tu Cooking Chef con el gancho de remover y programa 15 minutos a 100° a velocidad 1.



Coca de hojaldre con cabello de ángel

Preparación

6. Coloca papel de horno en una bandeja apta para el horno y engrásala con mantequilla. Extiende la masa de hojaldre previamente estirada y pínchala toda con un tenedor excepto en los bordes. Aplica el cabello de ángel obtenido por la zona agujereada con algunos piñones y cúbrelo con otra lámina de hojaldre agujereada.

7. Cierra los bordes con las dos masa de hojaldre y pinta la superficie con ayuda con yema de huevo con ayuda de un pincel.

8. Hornea durante 15 - 20 minutos a 180°.