

## COCA DE FRUTA CONFITADA Y PIÑONES

### INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 150 g de azúcar
- pizca de sal
- 180 g de harina
- 30 g de maicena
- 1 cucharada de levadura

### *Para el glaseado de mazapán:*

- 40 g de azúcar
- 40 g de almendra molida
- ralladura de limón
- pizca de sal
- agua

### *Para decorar:*

- frutas confitadas
- piñones

### PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir las claras de los huevos, el azúcar y la pizca de sal y montar durante 6 minutos a velocidad 2 y 1/2.

Pasado este tiempo, bajar la velocidad a 1 y 1/2 y añadir las yemas (una a una) y cuando estén integradas la harina, maicena y levadura tamizadas. Mezclar unos segundos y verter en una fuente de horno rectangular forrada con papel. Mezclar los ingredientes de la glasa de mazapán, y añadir la cantidad necesaria

de agua para formar un puré clarito. Esparcir por encima de la coca, repartir las frutas confitadas y los piñones (remojarlos ligeramente con agua y quedarán bien pegados).

Meter al horno a 170° durante 30 minutos.

Para niños y golosos, añadir junto con la harina, maicena y levadura dos cucharadas de cacao en polvo. Para decorar, sólo unas pepitas de chocolate de las que se utilizan para los cookies.