


# Taller de cuina: coca amb tallades

<b>Edat dels participants</b>	6-14
<b>Núm. de participants</b>	5 o més
<b>Ingredients</b>	500 g de farina de força, 200 g de sucre, 200 g de saïm o mantega, 3 o 4 ous, un tassó (125g) de llet, 20 o 25 g de llevat i un ditet d'aigua, una llonganissa o sobrassada primeta
<b>Espai</b>	Cuina



## Desenvolupament

Es fon el llevat amb un ditet d'aigua; s'hi mesclen la llet, els ous, la mantega una mica desfeta, el sucre i, per últim, la farina; es pasta ben pastat, tapant la pasta fins que bufi; es compon la pasta dins el ribell, es tapa amb un pedaç i es deixa estovar.

Quan la pasta és tova, es torna a pastar i s'escampa damunt una llauna, procurant que quedi de devers un dit de gruix; es talla la llonganissa en tallades primes i s'escampen damunt la coca; es deixa estovar la coca, tapada i procurant que no li toqui el corrent d'aire.

Quan la coca s'ha estovat, s'enforna; passats els primers 5 o 7 minuts, es baixa el forn a temperatura mitjana, i quan està dauradeta, es treu del forn, s'ensucra amb sucre en pols i es menja freda.

