

# COQUES AMB PANSES

## ES Ingredientes:

- 1 kg de pasas sin semillas
- 3 huevos
- 700 g de azúcar
- 1 vaso de aceite
- 2 vasos de leche
- 50 g de levadura fresca
- 2 sobres de soda (2 azules y 2 blancas)
- Un limón rallado
- 1 kg y 100 g de harina

## Preparación:

Batimos los huevos con un tenedor, después añadimos la levadura fresca, el azúcar, el aceite, la leche, el limón rallado, las pasas, la soda deshecha junto con la harina y lo amasamos todo bien. Es una masa difícil de trabajar. Con la ayuda de dos cucharas, vamos formando las cocas y las dejamos en una bandeja con papel de horno. Mientras calentamos el horno, dejamos que la masa repose y suba. Cocemos al horno a 180°C unos 15 minutos.

## VA Ingredientes:

- 1 kg de panse sense llavors
- 3 ous
- 700 g de sucre
- 1 got d'oli
- 2 gots de llet
- 50 g de llevat fresc
- 2 sobres de llimonades (2 blaves i 2 blanques)
- Ratlladura d'una llima
- 1 kg i 100 g de farina

## Preparació:

Batem els ous amb una forqueta, després afegim el llevat fresc, el sucre, l'oli, la llet, la ratlladura de llima, les panse, les llimonades desfetes juntament amb la farina i ho pastem tot bé. És una massa difícil de treballar, amb ajuda de dues culleres anem formant les cocques i les deixem sobre una safata amb paper de forn. Mentre escalfem el forn, deixem que la massa repose i pugui. Fem la cuïta al forn a 180°C uns 15 minuts.

## EN Ingredients:

- 1 kg of seedless sultanas
- 3 eggs
- 700g of sugar
- 1 glass of oil
- 2 glasses of milk
- 50g of yeast
- 2 sachets of baking powder
- 1 grated lemon
- 1 kg 100g of flour

## Preparation:

Beat the eggs and then add the yeast, sugar, oil, milk, grated lemon, sultanas and the previously prepared baking powder together with the flour and mix well. Using 2 spoons, form the shape of the cocas and place them on a baking tray on grease proof paper. Allow the dough to rise while we are waiting for the oven to heat. Bake them for 15 minutes at 180° C

## FR Ingrédients:

- 1 kg de raisins secs sans pépins
- 3 œufs
- 700 g de sucre
- 1 verre d'huile
- 2 verres de lait
- 50 g de levure fraîche
- 2 sachets de bicarbonate (2 bleus et 2 blancs)
- Un citron râpé
- 1 kg et 100 g de farine

## Préparation:

Batte les œufs avec une fourchette, puis ajouter la levure fraîche, le sucre, l'huile, le lait, le citron râpé, les raisins secs, málanger les sachets de soda avec la farine et pétrir bien tout ensemble. C'est une pâte difficile à travailler. À l'aide de deux cuillères nous allons former les cocas puis nous les laisserons sur du papier sulfurisé. Pendant ce temps préchauffer le four, laisser reposer la pâte pour qu'elle lève. Chauffer le four a 180°C environ 15 minutes.

