



coca de cerezas

(sin gluten)

Ingredientes:

- 150 ml de leche
- 25 gr de levadura fresca
- 500 gr de harina panificable sin gluten
 - 80 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla a temperatura ambiente
 - 3 huevos
 - 500 gr de cerezas
- 1 yema, azúcar y agua (para decorar)

Preparación:

Vamos a preparar la masa en la panificadora, para ello: Disolver la levadura en la leche, añadir los huevos, la mantequilla y el azúcar. En último lugar añadir la harina. Programa solo de amasado durante 15 minutos.

Ponemos papel de hornear en la bandeja del horno y tapamos con otra lámina de papel de hornear. Estiramos con las manos muy bien sobre toda la superficie de la bandeja (ponemos dos hojas porque la masa no es nada manejable). Dejamos levar durante al menos una hora, hasta que doble su volumen.

Fermentar una hora en un lugar caliente hasta que aumente de volumen.

Pintamos la torta con la yema de huevo batida. En un bol ponemos abundante azúcar y dos o tres gotitas de agua. Amalgamos con las manos hasta que nos quede ligeramente humedecida el azúcar. Reservamos.

Repartimos las cerezas (con o sin hueso, a vuestro gusto), sobre la torta y distribuimos el azúcar humedecido.

Horneamos a 180° (yo con aire), durante 25 minutos.

[conlaszarpasenlamasa](#)