

## COCA TOVADA



## Preparación

Machacar bien la patata hervida caliente. Batir los huevos con el azúcar. Añadir la manteca, la patata, la levadura y remover bien. Remover e ir añadiendo la harina poco a poco para que se integre bien. Al principio se os pegará en las manos pero poco a poco la masa se manejará bien. Embolar y poner en un bol untado en aceite de oliva. Tapar con un paño húmedo y dejar reposar hasta que doble su volumen. Unas dos horas aproximadamente. Una vez pasado este tiempo, extender la masa en una bandeja de horno y dejar reposar hasta que vuelva a doblar su volumen. Precalentar el horno a 160°. Añadir los albaricoques o la sobrasada y espolvorear con azúcar. Hornear durante 30 minutos aproximadamente. Dejar enfriar y disfrutar.

## INGREDIENTES

4 huevos  
150 g de azúcar  
Albaricoques  
Sobrasada  
250 g de manteca de cerdo  
300 g de patata hervida caliente  
30 g de levadura prensada o 10 g de levadura seca  
500 g de harina