

LA COCA DE CIRERA

El gust primaveral



La coca amb cireres és un altre dolç boníssim que es fa per Corpus. No és tradició a Barcelona però si a Reus on no s'entén la festivitat de Corpus si no es menja o es fa "Coca amb cireres". A Tarragona i a tot el Baix Camp també és tradicional. Es menja especialment per Corpus però també durant els mesos de maig i juny, l'època de les cireres. Hi ha la controvèrsia de com s'anomena la coca. A Reus defensen que és "coca **amb** cireres" i no "coca **de** cireres". Però és tant bona una com l'altra...

TUTORIAL DE LA COCA DE CIRERA

<https://www.youtube.com/watch?v=MOTI7wPIPck>

INGREDIENTS DE LA RECEPТА

- Un grapat de cireres
- una mesura d'oli
- una mesura de sucre
- una mesura de vi blanc o dolç
- una mesura de sucre
- un sobre de llevat
- 250 gr. de farina aproximadament

PER SABER-NE MÉS

- CARRERA, MANEL. [Coca amb cireres](#). Festes.org (2016)
- LLADONOSA, JOSEP. *El Gran Llibre de la Cuina Catalana*. Barcelona, Editorial Empúries, 1991
- MOLAS, GUSTAU. [Els panolis i les coques amb cireres](#). Canal ACJA - Youtube
- PALOMAR, SALVADOR. [La coca amb cireres](#). Festes.org (2011)