

## RECEPTA INSPIRADA EN UNA COCA DE SANT JOAN

(Per a 4 persones)

### Ingredients

4 brioixos  
400 ml d'un bon gelat de vainilla  
50 g de taronja confitada  
50 g de meló confitat  
50 g de cireres confitades  
50 g de pinyons  
50 g de mantega  
50 g de sucre

### PREPARACIÓ

- 1.- Talleu els brioixos en tres trossos cadascun (s'han de fer els talls rectes però de formes irregulars).
- 2.- Pinteu els brioixos amb una barreja de mantega (50 g) i sucre (50 g) a parts iguals, que haurem desfet al microones. Després enganxeu-hi a sobre els pinyons untats amb la barreja de mantega i sucre.
- 3.- Poseu-los al forn a 190° durant 5 minuts. Han de quedar rossos (el temps dependrà també del ros que ja tingui del forner d'origen). Reserveu-los.
- 4.- Talleu les fruites confitades i reserveu.

### PRESENTACIÓ

Poseu els talls de brioix a cada plat individual; poseu-los "en fila índia" deixant espai buits, que podeu omplir amb la fruita confitada (o amb fruita fresca).  
I heu de decidir si hi poseu el gelat de vainilla que proposa la recepta, o bé nata muntada sense sucre o crema pastissera (una crema catalana més espessa).