

# Coca de Brioche con Fruta 250g

24350

Esta tradicional coca de brioche ya viene con los trocitos de cereza, naranja y calabaza colocados. Solo necesitarás que fermente para cocerla. Eso sí, antes de la cocción te recomendamos esparcir unos piñones y un poco de azúcar en grano para que el resultado sea espectacular: un producto tierno, esponjoso, sabroso y de fácil degustación con el sabor y el aroma característico de matalahúva y cítricos.



 30 uds/caja

 250 g

 80-90min

 170-180°C

 12-15min

 28 cm

 8\*5