

# Coca de chicharrones rápida

---

**INGREDIENTES:**

**Tiempo: 15 minutos**

**Raciones: 8**

## **Para la masa**

- 100 gr de agua
- 100 gr de leche
- 200 gr de manteca de cerdo
- 400 gr de harina
- 20 gr de levadura de panadería
- 1 cucharadita de sal

## **Para la cobertura**

- 200 gr de chicharrones
- 50 gr de piñones
- Azúcar
- Canela / almendra troceada

## **PREPARACIÓN:**

1. Precaliente el horno a 200°C.
2. Trocee los chicharrones programando **5 seg/vel 5** (dependiendo del tamaño serán más o menos segundos, hemos de ir con cuidado de no trocearlos demasiado o soltarán la grasa y se nos hará una masa). Saque y reserve.
3. Sin lavar el vaso, ponga el agua, la leche y la manteca y programe **1 min/37°C/vel 3**.
4. Añada la levadura, la harina y la sal. Programe **1 min/ vel. espiga**.
5. Introduzca la mitad de los chicharrones y mezcle **15 seg/vel. espiga**.
6. Divida la masa en dos partes y sobre papel vegetal estírela con las manos dejándola muy finita. Ponga por encima el resto de los chicharrones, los piñones y azúcar al gusto. Ponga un plástico por encima y pásele el rodillo suavemente.
7. Hornee a 200°C durante 10 minutos aproximadamente.

**NOTA: La otra mitad de la masa se puede preparar igual o ponerle canela en polvo, azúcar y almendras o variarla a nuestro gusto. Queda deliciosa y con la misma masa salen dos Cocas diferentes.**