Coca de chicharrones sin gluten

INGREDIENTES:

Para la masa

- 100 gr. de agua
- 100 gr. de leche
- 200 gr. de manteca de cerdo
- 360 gr. de harina sin gluten aprox.
- 20 gr. de levadura
- 1 cucharadita de sal

Para la cobertura

- 200 gr. de chicharrones
- 50 gr. de piñones
- Azúcar turronado

PREPARACIÓN:

1. Trocee los chicharrones 4 seg/vel. 4. Saque y reserve.
2. Sin lavar el vaso ponga la leche, el agua y la manteca y programe **2 min/ 37ºC/vel 1**. *Cuando se deshaga la manteca, puede poner velocidad 2, para que no vibre el vaso.*
3. Añada la levadura, la harina y la sal y programe **1 min/vel. espiga**.
4. Introduzca los chicharrones y mezcle 15 seg/vel. espiga. Termine de mezclarlos bien con las manos cuando saque la masa de la máquina.
5. Estírela con las manos sobre un papel de hornear o una base de silicona, dejándola muy finita y cubra con los piñones; espolvoree con azúcar turronado al gusto.
6. Introdúzcala en el horno precalentado a **200ºC, durante 10 minutos aproximadamente.**

Nota: Si lo prefiere puede Ud. Sustituir los piñones por 100 g de almendras, troceadas durante 5 segundos.
Con esta receta salen 2 cocas, se puede hacer la mitad de la masa sin problema.

****Receta cedida por Rita Castells delegación de Sabadell***