

Coca de chicharrones

INGREDIENTES para la masa:

- 100 gr de agua
- 100 g de leche de arroz (de soja, etc)
- 200 gr de manteca de cerdo
- 360 gr de harina sin gluten (180 proceli + 180 celipan).
- 20 gr de levadura fresca de panadería
- 1 cucharadita de sal



INGREDIENTES para la cobertura:

- 200 gr de chicharrones
- 50 gr de piñones
- Azúcar para espolvorear (mezclada con unas gotas de agua para que quede gruesa)

PREPARACIÓN:

1. Trocee los chicharrones **10 seg/vel 4**. Saque y reserve.
2. Sin lavar el vaso, ponga la leche, el agua y la manteca y programe **2 min/37°/vel 1**. Cuando se deshaga la manteca, puede poner vel 2, para que no vibre el vaso.
3. Añada la levadura, la harina y la sal. Programe **1 min/vel espiga**.
4. Introduzca los chicharrones y mezcle **15seg/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 al gusto.
6. Introdúzcala en el horno, que habremos precalentado a 200°, durante 10 min aproximadamente.

NOTA: Si lo prefiere puede Ud. Sustituir los piñones por 100 gr de almendras, troceadas durante 5 segundos. Con esta receta salen 3 cocas, bien finas. Se puede hacer la mitad de la masa sin problema.



Tiempo preparación: 20 min

