

# COCA de LLARDONS CRUJIENTE

*Apta para TM5 y TM31.  
Adaptar velocidades para TM21*

## **INGREDIENTES para la MASA:**

- 50 grs de agua
- 50 gr de leche
- 100 gr de manteca de cerdo
- 200 grs de harina
- ½ pastilla de levadura fresca
- ½ cucharadita de sal



## **INGREDIENTES para la COBERTURA:**

- 100 grs de llardons (Chicharrones)
- 25 grs de piñones o palitos de almendra
- Azúcar para espolvorear (opcional: mezclado con unas gotas de agua para que quede granulado)

## **PREPARACION:**

1. Poner los chicharrones en el vaso y trocear **10 seg/v.4**. Reservar en un bol
2. Sin lavar el vaso poner el **agua**, la **leche**, la **manteca** y la **levadura** y programar **2 min./ 37º/ v.1**
3. Incorporar la **harina** y la **sal** y mezclar **15 seg./ v.6**
4. A continuación amasar **1 min/ Función Amasar**
5. Colocar la masa sobre un papel de hornear y estirar bien fina (\*)
6. Decorar con piñones y espolvorear bien con azúcar. Dejar reposar en el frigorífico hasta el momento de hornearla.
7. Calentar el horno a 200º-220º y hornear 12-15 minutos aproximadamente, hasta que esté bien dorada

## **TRUCOS/ COMENTARIOS:**

- (\*) Estirar la masa bien fina para que quede crujiente.
- Se pueden doblar las cantidades sin problema siguiendo exactamente los mismos pasos y tiempos.
- Ser generosos con el azúcar ya que esta masa no lleva y quedaría sosa.

**Montse López**

[Montse.tmx@gmail.com](mailto:Montse.tmx@gmail.com)

Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>