

# COCA de LLARDONS de Hojaldre

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

## **INGREDIENTES para la MASA:**

- 200 grs de mantequilla congelada (en trozos pequeños)
- 200 grs de harina de repostería
- 90 grs de agua helada
- ½ cucharadita de sal



## **INGREDIENTES para la COBERTURA:**

- 150-200 grs de llardons (Chicharrones)
- 50 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. Poner todos los ingredientes **para la masa** en el vaso en el orden indicado y programar **20 seg./ v.6**. retirar la masa del vaso, hacer una bola, envolver en plástico y dejarla reposar en el frigorífico durante 20 minutos (\*)
3. Colocar la masa sobre una superficie plana bien espolvoreada de harina
4. Estirar la masa dándole forma rectangular (*ver pdf adjunto con paso a paso*)
5. Doblar la masa en tres trozos (como si fuera un tríptico), darle ¼ de vuelta en el sentido de las agujas del reloj y volver a estirar dando de nuevo forma de rectángulo.
6. Repetir dos veces más la misma operación (pasos 4 y 5) (\*\*)
7. Recortar con un cuchillo el contorno del hojaldre (sino no se “abre”)
8. Decorar con piñones o almendra laminada y espolvorear bien con azúcar. Dejar reposar de nuevo en el frigorífico hasta el momento de hornearla.
9. Calentar el horno a 200°-220° y hornear 20 minutos aproximadamente.

## **TRUCOS/ COMENTARIOS:**

- Si trabajamos rápido, no hace falta dejar reposar la masa en el frigorífico. Si entre pliegues vemos que la mantequilla se ablanda mucho poner la masa extendida 5 min al congelador y seguir con las dobleces.
- (\*\*) En el último pliegue poner la mitad antes de empezar a extender el hojaldre para darle la forma final. El resto espolvorearlos por encima.
- 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/>