

# COCA DE CHICHARRONES “CRUJIENTE”

## **INGREDIENTES:**

- 100 g de agua
- 100 g de leche
- 200 g de manteca de cerdo iberico
- 400 g de harina
- 20 g de levadura fresca
- 10 g de sal

## **INGREDIENTES PARA LA COBERTURA:**

200 g de Chicharrones  
50 g de Piñones o almendra filateada  
Azucar para espolvorear

## **PREPARACIÓN:**

Precaliente el horno a 200°  
Trocear los Chicharrones 10 seg a vel 4 sacar y reservar  
sin lavar el vaso, poner el agua, la leche y la manteca de cerdo  
1 min. 37° vel 2.  
Añadir la levadura, la harina y la sal 1 min. vel espiga.  
Incorporar los chicharrones reservados y programar 15 seg más a vel. espiga .  
Sacar la masa del vaso, mezclar bien la masa con las manos y estirla bien  
fina sobre papel vegetal y en una bandeja de horno.  
Espolvorear con los piñones y el azucar granulado.

**COMENTARIOS/TRUCOS:** Mojar el azucar con unas gotitas de agua o anís ,remover con los dedos para que quede granulado.

**thermomix**

LIS ROMAGUERA