



## Coca Chicharrones crujiente



### INGREDIENTES:

- 100 gr agua
- 100 gr leche
- 100 gr manteca cerdo
- 400 gr harina
- 20 gr levadura fresca
- 1 pellizco sal
- 200 gr chicharrones
- 100 gr piñones
- Azúcar para espolvorear

### PREPARACIÓN:

- Trocee los chicharrones **10 seg / vel 4**. Saque y reserve
- Sin lavar el vaso, ponga la leche, el agua, la manteca de cerdo y programe **1 min / 37 grados / vel 2**
- Añada la levadura, la harina y la sal , programe **1 min / vel Espiga**
- Introduzca los chicharrones y mezcle **30 seg / vel Espiga**
- Sacar la masa del vaso y dividir en 2 bolas
- Estirar cada bola de masa muy fina sobre papel de hornear y pincelado con aceite.
- Cubrir con los piñones. En bol poner azúcar y unas gotas de anís o agua, para que un azúcar grueso y tirarlo por encima
- Precalentar el horno a 200 grados. Y hornear las cocas durante 10-15 minutos

### COMENTARIOS/TRUCOS:

- Con las cantidades detalladas en el apartado de ingredientes, salen 2 cocas. Ya que se debe estirar la masa , lo más fina posible, así queda muy crujiente