

COCA DE LLARDONS RAPIDA

INGREDIENTS:

100g de agua

100g de leche

100g de manteca de cerdo

400g de harina

20g de levadura fresca

1 pellizco de sal



COBERTURA: 200g de chicharrones (llardons), 100g de pinyones y azúcar.

PREPARACIÓN:

Trocee los chicharrones 10 seg a velocidad 4. Saque i reserve.

Sin lavar el vaso, ponga la leche, el agua la manteca de cerdo y programe 1 minuto a 37º vel 2.

Añada la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto velocidad espiga.

Introduzca los chicharrones y mezcle 30 segundos a velocidad espiga.

Sacar la massa del vaso y dividirla en dos bolas (salen dos cocas).

Estirar la massa muy fina sobre papel de hornear, formando las cocas.

Cubrir con los pinyones por encima, y en un bol poner el azúcar y con las manos mojadas de agua o anís humedecer el azúcar para que quede gruesa y tirarla por encima.

Precalentar el horno a 200º. Introduzca la coca unos 10-15 minutos según horno.