



COCA DE LLARDONS

INGREDIENTES:

- 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 piñones
- Azúcar

PREPARACIÓN:

1. Trocear los chicharrones **10 seg/vel 5**. Sacar y reservar.
2. Sin lavar el vaso, ponga el agua, la leche y la manteca y programar **1 min/37°C/vel 2**.
3. Añadir la levadura, la harina y la sal y amasar **1 min/vel espiga**. Introducir la mitad de los chicharrones y mezclar **15seg/vel espiga**.
4. Divida la masa en dos partes y sobre el papel sulfurizado estirar con las manos dejándola muy finita. Ponga por encima el resto de chicharrones, los piñones y el azúcar al gusto.
5. Por último, precalentar el horno a 200°C y hornear unos 10 min aproximadamente.

NOTA: La otra mitad de la masa se puede preparar igual, pero poniéndole canela en polvo en lugar de chicharrones y tener así 2 cocas diferentes. ¡O se puede utilizar de base para rellenar con cabello de ángel o crema pastelera... al gusto!

Silvia Gómez del Pulgar Álvarez

Agente Comercial Thermomix Nº 66635

607 30 77 75

silviagomezdelpulgar@gmail.com