COCA DE CHICHARRONES

INGREDIENTES:

Para la masa

- 100 gr de agua (1 cubilete)
- 100 gr de leche (1 cubilete)
- 200 gr de manteca de cerdo
- 400 gr de harina aprox. (7 cubiletes)
- 20 gr de levadura prensada
- 1 cucharadita de sal

Para la cobertura

- 200 gr de chicharrones
- 50 gr de piñones aprox.
- Azúcar para espolvorear (mezclada con unas gotas de agua para que quede gruesa)

PREPARACIÓN:

1. Trocee los chicharrones **10 seg./vel. 4**. Saque y reserve.
2. Sin lavar el vaso, ponga la leche, el agua y la manteca y programe **1 min./ 40º/ vel. 1**. Cuando se deshaga la manteca, puede poner velocidad 2, para que no vibre el vaso.
3. Añada la levadura, la harina y la sal y programe **1 min./vel. espiga**.
4. Introduzca los chicharrones y mezcle **15 seg./vel. espiga**. Termine de mezclarlos bien con las manos cuando saque la masa de la maquina.
5. Estírela con las manos sobre una bandeja pincelada en aceite, dejándola muy finita y cubra con los piñones; espolvoree con azúcar al gusto.
6. Introdúzcala en el horno, que habremos precalentado a 200º, durante 10 minutos aprox.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-manresa.es/carrioprat