

# COCA DE FORNER

## INGREDIENTES:

100gr. De agua

300gr. De leche

1 Cubito de levadura fresca

50gr. De aceite

2 cucharaditas de anís en grano

1 cucharadita de sal (5gr)

30gr. De anís dulce (María Brizar)

650gr. De harina

1 chorrito de vainilla líquida (Vainé)

## PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del thermomix el agua y la leche 3 minutos a 37° velocidad 2. Pasado este tiempo añadir la levadura fresca y mezclar 10 segundos a velocidad 3. Añadir el anís en grano, el aceite y el anís y volver a mezclar unos segundos (30) a velocidad 3. Una vez hecho todo esto añadir la harina y la sal, mezclar 10 segundos al 6 y después 3 minutos vaso cerrado velocidad espiga sin cubilete. Dejar fermentar la masa en el vaso hasta que salga por el bocal. Sacar la masa, (yo la divido en 2), extender la masa untándote bien la manos con aceite y la vas aplanando no dejándola muy fina. La metes en el horno sin temperatura y la dejar reposar unas 1 hora o hasta que doble el volumen, pasado todo esto le haces unos agujeritos con los dedos y la pintas con aceite. Le pones una buena capa de azúcar, una gotitas de anís y la metes en el horno a 250° arriba y abajo durante 20 minutos más o menos controla que se quema muy rápido. Y por fin la coca ya está hecha.

Receta facilitada por:

Noelia Valles Robles

Agente Comercial de Thermomix nº 91425

Tel. 689247964