

COCA DE CHICHARRONES

Dificultad: Baja

PAX:

Tiempo:

Ingredientes:

Masa:

- 100 g de agua
- 100 g de leche
- 200 g de manteca de cerdo
- 400 g de harina
- 20 g de levadura prensada
- 1 cucharadita de sal.

Cobertura:

- 200 g de chicharrones
- 50 g de piñones aproximadamente
- Azúcar para espolvorear (mezclada con agua para que quede gruesa)

Preparación:

1. Trocee los chicharrones 10 segundos a velocidad 4. Saque y reserve.
2. Sin lavar el vaso, ponga la leche, el agua y la manteca y programe 1 minuto a 37 grados en velocidad 1. Cuando se deshaga la manteca, puede poner velocidad 2.
3. Añada la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto en velocidad espiga.
4. Introduzca los chicharrones y mezcle 15 segundos en velocidad espiga. Termine de mezclarlos bien con las manos cuando saque la masa de la máquina.
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 200 grados, durante 10 minutos aproximadamente.