



Marisol Luis (Presentadora Oficial Thermomix)
marisolthermomix@gmail.com 659.76.61.83



COCA DE LLARDONS RAPIDA

Ingredientes: MASA: 100 gr. de agua (1 cubilete)

100 gr. de leche (1 cubilete)

200 gr. de manteca de cerdo

400 gr. de harina aprox.

20 gr. levadura prensada

1 cucharadita de sal

COBERTURA: 200 gr. de chicharrones

50 gr. de piñones

Azúcar al gusto

Anís OPCIONAL

Preparación:

1°. Trocear los chicharrones 10 seg. a vel. 5, reservar.

2°. Sin lavar el vaso, poner la leche, el agua y la manteca y programar 1 min., 50°, vel. 1 o 2.

3°. Añadir la levadura, la harina y la sal y programar 1 min. vaso cerrado vel. espiga.

4°. Introducir los chicharrones y mezclar 15 seg. a vel. espiga.

5°. Da para dos cocas grandes de horno, estirla bien fina y poner encima los piñones y presionarlos sobre la masa para que no se escapen al hornearlo. Encima pondremos el azúcar al que le habremos incorporado unas gotas de agua o anís, según nuestro gusto, dejando un azúcar grueso.

6°. Introducir en horno precalentado a 200°C, durante 10 minutos aproximadamente, va a depender del horno.

7°. OPCIONAL si se quiere al salir remojarla con unas gotas de anís para darle aroma.