

# Coca de Llardons (Chicharrones)

## *Ca la Meiga*



## Necesitamos....

- 200 gr. Llardons (Chicharrones).
- 100 ml. de Leche.
- 100 ml. de Agua.
- 200 gr. Manteca de Cerdo.
- 20 gr. Levadura Prensada de Panadería.
- 400 gr. de Harina.
- 1 Cucharadita de Sal.
- Azúcar.
- Piñones.
- Anís.

## Paso 1

Primero trituramos los Llardons (Chicharrones) hasta que queden pequeños pero no triturados del todo, porque a Nosotros nos gusta notarlos al morder. Podéis utilizar para ello el mortero o un robot de cocina. Calentamos un poco el Agua y deshacemos en ella la Levadura. Vamos incorporando y mezclando la Leche, la Manteca derretida, la Harina tamizada y la Sal.

## Paso 2

Amasamos bien ya sea a mano sobre mesado o con una amasadora. Incorporamos los Llardons o Chicharrones a la Masa. Seguimos amasando un poco más para que se integre todo bien. Una vez bien amasado partimos en dos la masa (da para hacer dos Cocas). Extendemos ambas sobre papel de horno, que quede fina y homogénea.

## Paso 3

Precalentamos el horno a 200 grados.

Colocamos encima los Piñones y aplastamos para que no se despeguen. Cubrimos con abundante Azúcar.

## Paso 4

Espolvoreamos con el Anís para que le de sabor. Colocamos en el horno a 200 grados y horneamos hasta que esté bien doradita con calor abajo unos 10 minutos y acabamos con un poco más con calor arriba.

Lista Nuestra Coca.

Rica, Fácil, Rápida y Crujientita. Esperamos que os Guste, a Nosotros nos ha Encantado. Es una Coca que siempre hacemos para Carnavales y para la Revetlla de Sant Joan.

