

COCA DE LLARDONS (CHICHARRONES)

Ingredientes para 1 coca:



1 masa de hojaldre (mejor cuadrada o rectangular)

80-100 gr. de llardons

30 gr. de piñones o almendras troceadas

50 gr. de azúcar

1 huevo

1 cucharada de anís (opcional)

Elaboración:

- Precalentar el horno a 200º por arriba y abajo.
- Extender la masa de hojaldre sobre el papel de hornear, pintarla con el anís y cortarla por la mitad.
- Cortar los llardons con un cuchillo a trozos pequeños y mezclarlos con la mitad del azúcar.
- Repartir los llardons azucarados sobre una de las mitades de masa sin llegar a los bordes.
- Colocar la otra mitad de masa encima y cerrarla con los dedos o con la ayuda de un cuchillo.
- Pintar la masa con el huevo batido y repartir los piñones y el azúcar restante por encima.
- Hornear 25 minutos (colocar en la parte central del horno)