

COCA DE LLARDONS

Grup Filomena 

Dificultat: mitja

Temps total: 1,5h.

Racions: 8

Ingredients

- 4 ous
- 110 g Sucre
- 200 g Llardons
- 500 g Farina
- 20 g Llevat premsat
- 100 g Pinyons
- 20 g Oli d'oliva
- 10 g Licor d'Anís dolç



Preparació

1. Barregeu 3 ous, l'oli, 100 g de sucre i el llevat desfet amb una mica d'aigua tèbia. Afegiu-hi la farina a poc a poc, fins formar una massa homogènia. Barregeu-hi els llardons esmicolats i l'anís.
2. Esteneu la pasta en una safata de forn folrada amb paper de forn. Pinteu-la amb ou batut i escampeu-hi els pinyons i la resta del sucre per sobre.
3. Deixeu-ho reposar perquè fermenti i s'espongi.
4. Poseu la coca al forn a uns 180º uns 25 minuts.

BON PROFIT !!!

Informació nutricional per 1 ració

Calories 227 kcal

Proteïna 4,06g

Carbohidrats 13,62 g

Greixos 16,85 g