COCA DE LLARDONS O CHICHARRONES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *rosa marcos rom*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
TAMBIEN LA PODEIS HACERLA CON NUECES Y SIN ANIS ASI PUEDEN PROBARLA TODOS

Descripción:
ES UNA COCA QUE SIEMPRE GUSTA MUY SENCILLA DE HACER Y MUY BUENA, GUSTA A TODOS, INTENTARLA HACERLA

Ingredientes para 6 personas :

- 1 MASA DE HOJALDRE
- 400 CHICHARRONES
- 200 AZUCAR
- 1 HUEVO
- 150 PIÑONES
- 2 CUCHARADAS de ANIS

Preparación:

Paso 1

LO PRIMERO EXTENDEMOS LA MASA BIEN ESTIRADA Y LA PINCHAREMOS CON UN TENEDOR PARA QUE NO SUBA LA MASA Y PONDREMOS LAS 2 CUCHARADAS DE ANIS ,DESPUES LA PINCELAMOS CON EL HUEVO QUE HEMOS BATIDO, A PARTE COGEMOS LOS CHICHARRONES O LLARDONS Y LOS TRITURAMOS Y MEZCLAMOS CON EL AZUCAR Y LOS ESPARCEMOS TODA LA MASA EL BORDE DE LA MASA LE HACEMOS UN ADORNO. COMO TERMINACION , COMO FINAL PONEMOS LOS PIÑONES, Y AL HORNO QUE HEMOS TENIDO PRECALENTADO , LO HORNEAMOS DURANTE 15 MINUTOS Y SACAMOS Y SERVIMOS