

COCA DE LLARDONS I PINYONS

Ingredients:

5 ous.

110 g de sucre.

200 g de llardons.

½ kg de farina.

20 g de llevat premsat.

100 g de pinyons.

20 cl d'oli.

1 copa d'anís dolç.

Aigua.

Elaboració:

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.

Esteneu la pasta en una plata untada amb oli.

Pinteu-la amb ou batut i escampeu-hi els pinyons i la resta del sucre per sobre.

Deixeu-ho reposar perquè fermenti i s'espongi.

Poseu la coca al forn a uns 180 graus de temperatura, uns 25 minuts.

Variacions:

Es pot afegir a la massa una mica de canyella.