



## COCA DE CRISTAL



### INGREDIENTES:

- 270 gr. harina
- 15 gr. de levadura
- 75 ml. agua
- 75 ml. leche
- Aceite de oliva
- licor de anís
- Azúcar y piñones al gusto
- sal



### ELABORACIÓN:

1. Hacemos la masa y la dejamos reposar.
2. Hacemos la forma de las cocas. Tienen que ser muy finas.
3. Las pintamos con aceite de oliva.
4. Añadimos bastante azúcar y piñones y las ponemos al horno.
5. La masa se hace muy rápido así que tenemos que vigilar el horno constantemente.
6. Cuando ya están bien doradas les sacamos del horno y les ponemos anís per encima. Escuchareis un ruido como de freír.
7. Esperamos que se enfríen y a comer estas cocas tan dulces y tan crujientes.