



COCA DE VIDRE



INGREDIENTS:

- 270 gr. farina
- 15 gr. llevat de paris
- 75 ml. aigua
- 75 ml. llet
- Oli d'oliva
- Un raig de licor d'anís
- Sucre i pinyons al gust
- Un pessic de sal



ELABORACIÓ:

1. Fem la massa i ho deixem reposar.
2. Fem la forma de les coques. Han de ser molt i molt fines.
3. Les pintem amb oli.
4. Afegim força sucre i pinyons i ho posem al forn.
5. La massa es fa molt ràpid hem de vigilar el forn constantment.
6. Quan ja estan ben daurades les traiem del forn i hi posem anís per sobre. Escoltareu un soroll com de fregit.
7. Esperem que es refredi i a menjar aquestes coques tan dolces i tant cruixents.