

Aquesta recepta és una mica repetitiva, no trobeu?

És clar! no hi ha pronoms!!!

Podríeu posar els pronoms necessaris per tal d'evitar repeticions?



## Coques d'anís

En primer lloc, aboqueu la farina sobre el marbre de la cuina i feu un cercol de farina. Poseu, al centre del cercol, el llevat, la margarina, el sucre, la sal, la llet, una miqueta d'anís i unes gotetes d'oli.

Comenceu a treballar la massa des del centre i aneu afegint a la massa la farina dels costats fins que us quedi una pasta fina i elàstica, que no es trenqui quan l'estireu. Tapeu la massa amb un drap, perquè no entri l'aire a la massa, i deixeu reposar la massa deu minuts.

A continuació, talleu la massa a tires gruixudes i feu quatre boles de massa. Arrodoniu les boles fins que quedin ben fines i deixeu reposar les boles deu minuts més. Tot seguit, estireu les boles i aplaneu les boles amb un corró enfarinat. Col·loqueu les coques a la safata del forn. Unteu les coques amb l'ajut d'un pinzell i col·loqueu els pinyons per sobre les coques. Torneu a deixar reposar les coques deu minuts i espoleu força sucre al damunt de les coques perquè quedin ben cruixents. Feu uns petits solcs amb els dits a les coques perquè l'oli entri dins de la pasta. Enforneu les coques a 220 graus durant deu minuts. Un cop fora del forn, aboqueu l'anís a les coques i ja estaran a punt per menjar.