

Coca de llardons

Catalunya

Aurora Domene Justo

Ingredients

150 g de farina
100 g de llardons
75 g de pinyons
50 g de llard
25 g de sucre
1 ou
1 rovell d'ou
1 cullerada d'aigua
1 cullerada de llevat
canyella en pols
mantega
sal



Preparació

Trinxeu els llardons ben fins i barregeu-los amb la farina i el llevat. Formeu un volcà amb aquesta barreja sobre el taulell de cuina i poseu al mig l'ou, el llard, la canyella, el sucre, l'aigua i una mica de sal. Remeneu-ho tot fins que quedi una pasta fina.

Unteu una placa de forn amb mantega i esteneu-hi la pasta. Pinteu-la amb una mica de rovell d'ou batut, poseu-hi sucre per sobre i escampeu-hi els pinyons per sobre.

Coeu-ho al forn a 180° durant 20 o 30 minuts.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat