

Coques de vidre

Catalunya

Macarena Mora Valler

Ingredients (per a 4 persones – 8/10 coques)

250 g de farina per a pizza

125 ml d'aigua natural

Oli d'oliva

Sal

Sucre

Ametlla picada

Anís del Mono

Preparació

Preescalfeu el forn a 180 graus.

En un bol, barregeu la farina, l'aigua, dues cullerades soperes d'oli d'oliva i 5 grams de sal. Remeneu-ho fins que es formi la massa. Quan quedi compacta, deixeu-la reposar 20 minuts tapada amb un drap.

Talleu la massa a trossos, estireu-los amb un corró i doneu-los forma fins que quedin ben fins. Poseu aquesta capa prima sobre un paper vegetal a la safata del forn.

Pinteu la massa amb oli d'oliva, escampeu-hi el sucre al damunt, afegiu-hi l'ametlla picada al gust i torneu a escampar sucre sobre l'ametlla.

Introduïu la safata al forn i deixeu-ho coure durant un temps de 5 a 8 minuts.

Traieu la safata i vaporitzeu les coques amb l'anís perquè siguin més aromàtiques.

Deixeu-les refredar i estan llestes per a menjar.