

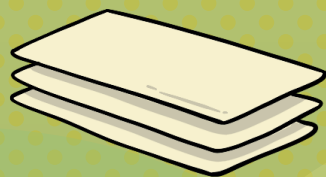
Receptes d'estiu!

Coca de llardons

Si tens 20 minuts i t'agrada cuinar, et proposem un repte! Series capaç de cuinar una de les coques més famoses de Catalunya? Aprofita que l'estiu és temps de revetlles i celebracions, per cuinar aquest dolç que, a més, és molt fàcil de fer!



Ingredients:



3 planxes de pasta de full



250g de sucre



100g d'ametlles tallades



100g de pinyons



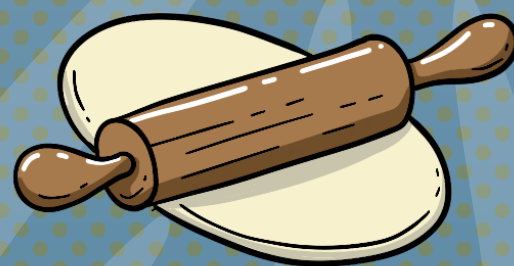
1 ou



250g de llardons

1

Estira amb el corró les tres planxes de pasta de full en forma rectangular fins que tinguin la mida de la safata del forn.



2

Escampa els llardons per sobre d'una de les planxes.



3

Cobreix-ho amb una altra planxa de pasta de full i posa-hi més llardons a sobre.



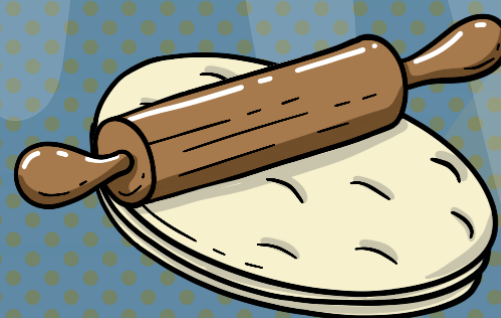
5

Tanca els voltants de la coca amb els dits.



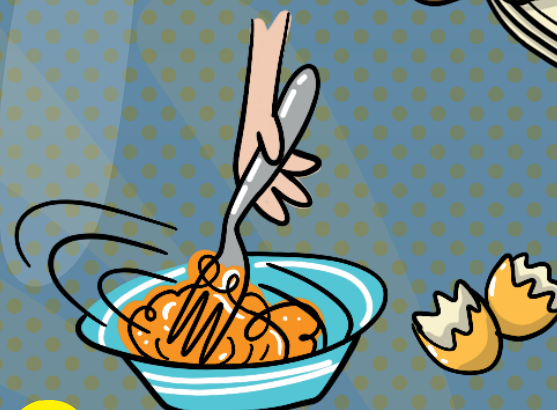
4

Posa a sobre la tercera planxa i passa el corró per sobre.



6

Bat un ou.



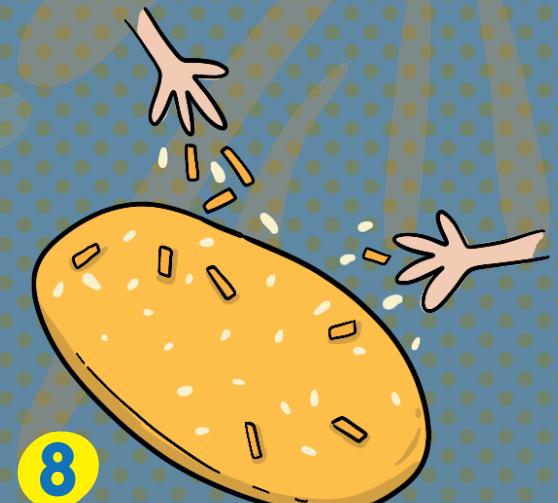
7

Pinta la coca.



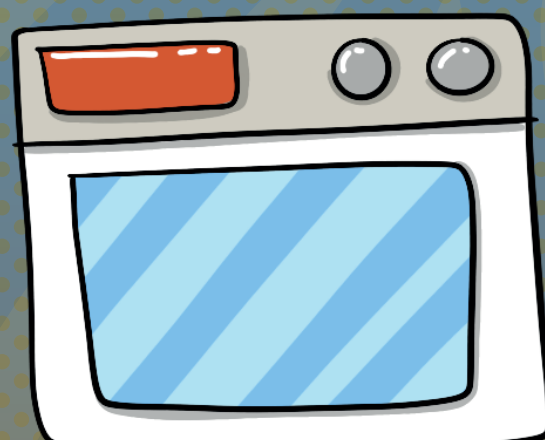
8

Escampa per sobre les ametlles i els pinyons fins que quedi ben cobert. Posa el sucre per sobre.



9

Posa la coca al forn a temperatura màxima durant 10 minuts o bé fins que vegis que el sucre s'ha fos.



Bona revetlla!!



Diputació
Barcelona

Xarxa de Biblioteques
Municipals