

## COCA DE VIDRE

### Ingredients:

- 75 ml de llet
- 75 ml d'aigua
- 275 g de farina
- 1 cullerada d'oli d'oliva
- 1 sobre de llevat sec
- 1 pisca de sal
- Pinyons, Sucre , Oli d'oliva , Licor d'anís



### Preparació:

Per fer la pasta, posa la llet, l'aigua i el llevat en un bol. Mescla-ho bé amb la vareta de mà. Afegeix-hi la sal, la farina tamisada i per últim, l'oli d'oliva. Mesca-ho tot bé i pasta-ho a una superfície llisa. La pasta t'ha de quedar consistent i humida. Deixa-la fermentar 1 hora.

Vés fent bolletes de la mida d'una pilota de golf i estira-les en tires llargues. Posa-les a una palangana amb paper de forn i afegeix-hi un dollet d'oli, el sucre blanc (sigues generosa) i pinyons. Cou-les uns 15 minuts a 200°C. Quan les treguis del forn, encara calentes, banya-les amb l'anís (també sigues generosa). Et quedaran coques dures i cruixents.

