

# COCA DE LLARDONS O CHICHARRONES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** Tere



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

TAMBIEN LA PODEIS HACERLA CON NUECES Y SIN ANIS ASI PUEDEN PROBARLA TODOS

## Descripción:

ES UNA COCA QUE SIEMPRE GUSTA MUY SENCILLA DE HACER Y MUY BUENA, GUSTA A TODOS, INTENTARLA HACERLA

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 MASA DE HOJALDRE
- 400 CHICHARRONES
- 200 AZUCAR
- 1 HUEVO
- 150 PIÑONES
- 2 CUCHARADAS de ANIS

## Preparación:

### Paso 1

LO PRIMERO EXTENDEMOS LA MASA BIEN ESTIRADA Y LA PINCHAREMOS CON UN TENEDOR PARA QUE NO SUBA LA MASA Y PONDREMOS LAS 2 CUCHARADAS DE ANIS ,DESPUES LA PINCELAMOS CON EL HUEVO QUE HEMOS BATIDO, A PARTE COGEMOS LOS CHICHARRONES O LLARDONS Y LOS TRITURAMOS Y MEZCLAMOS CON EL AZUCAR Y LOS ESPARCAMOS TODA LA MASA EL BORDE DE LA MASA LE HACEMOS UN ADORNO. COMO TERMINACION , COMO FINAL PONEMOS LOS PIÑONES, Y AL HORNO QUE HEMOS TENIDO PRECALENTADO , LO HORNEAMOS DURANTE 15 MINUTOS Y SACAMOS Y SERVIMOS