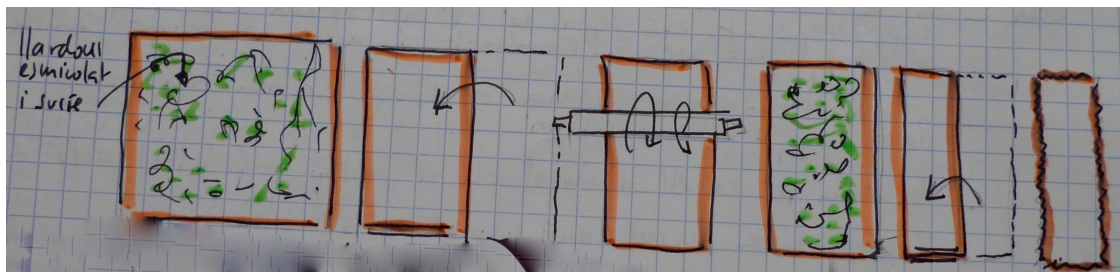


COCA de LLARDONS

	<u>Ingredients</u>
250 grs	pasta de full quadrada (es pot comprar al supermercat)
150 grs	llardons
50 grs	pinjons
50 grs	sucre
1	ou
	mantega per untar la safata del forn

- Posar els pinjons en remull una hora abans de fer la coca.
- Preescalfar el forn a 200°C.
- Trinxar els llardons perquè no hi hagi trossos massa grans.
- Si ho fem amb una làmina comprada al Supermercat només caldrà desenrotllar-la i aplanar-la sobre el marbre.
- Punxar la planxa amb una forquilla perquè no pugi massa durant la cocció.
- Repartir la meitat dels llardons pel damunt de la planxa.
- Espolsar-hi sucre per sobre.
- Fer un plec sobre si mateixa des de un extrem fins arribar a l'altra vora.
- Passar el corró pel la massa per ampliar-la una mica.
- Repartir l'altra meitat dels llardons pel damunt de la planxa.
- Espolsar-hi sucre per sobre.
- Fer un plec sobre si mateixa des de un extrem fins arribar a l'altra vora.
- Embellir les vores fent un pinçament amb els dits que segelli una mica les capes



- Engreixar la safata del forn.
- Pintar la cara superior amb rovell d'ou diluït en unes gotes d'aigua.
- Posar-hi els pinjons ben escorreguts.
- Enfornar a 200°C durant 20 minuts.
- Quan surt del forn hi tirarem sucre glaç tamisat amb un colador xinès.