

82.- Coca de Lladons

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/cocadellardons.html>

No soc molt aficionada a fer coques perquè no m'agraden gaire. L'excepció és la coca de llardons. Tan sols en menjo per dijous gras i per Sant Joan. Com que és força difícil trobar-ne de ben fetes, vaig decidir aprendre a fer-la i aquí teniu la recepta. Ja veureu que és molt senzilla i molt ràpida de fer.

Ingredients per a 4 persones:

Un rotllo rectangular de pasta de full

100 g de llardons

Un ou

4 cullerades soperes de sucre

2 cullerades soperes de pinyons

Un polsim de sal

Elaboració:

Posar un paper de forn en una plata gran

Posar-hi la meitat de la pasta de full estenent-la una mica per tots costats

Tallar els llardons en trossets petits i escampar-los per tota la superfície de la pasta de full.
Posar-hi un polsim de sal i escampar-hi dues cullerades de sucre per tota la superfície

Posar a sobre l'altra meitat de la pasta de tal manera que ho tapi tot. Segellar les vores. Si us sobra una mica de pasta, la podeu decorar una mica fent unes tires cargolades allargades i posant-les a sobre.

Batre l'ou i pintar la superfície amb un pinzell. Després, punxar la pasta amb una forquilla per tal de que no s'infla molt.

Escampar dues cullerades de sucre i els pinyons per la superfície.

Coure-la al forn a 180°C durant 20 min encenent solament la part de baix i posant-la al mig.
Després, encendre el gratinador i deixar-la al forn 3 min més.

Al treure-la del forn hi podeu afegir una mica de sucre per sobre.