



Coca de vidre

🕒 1 h 🍴 3 racions

Ingredients

Ingredients (3 coques fines)

500 g farina de força

22 g llevat fresc

110 ml llet

55 ml anís sec

45 g oli d'oliva suau

40 g mantega tova

30g sucre

9 g sal

sucre abundant

un raig d'oli

pinyons o ametlla palet (opcional)

Elaboració

- 1 Barreja farina, sucre i sal amb la llet, l'anís i l'oli.
- 2 Quan la massa estigui unida, incorpora la mantega i, al final, el llevat esmicolat.
- 3 Treballa uns 10-12 minuts fins que quedi llisa i flexible.
- 4 Deixa reposar 15 minuts.
- 5 Divideix en peces d'uns 110 g, boleja i deixa reposar
- 6 10 minuts més.
- 7 Estira cada peça molt fina (gairebé transparent)
- 8 sobre la taula lleugerament oliada.
- 9 Passa-les a la safata i deixa-les reposar 10 minuts.
- 10 Pinta amb una mica d'oli, afegeix pinyons o ametlla si vols i cobreix amb sucre generós.
- 11 Cou al forn preescalfat a 250 °C durant 7-8 minuts, fins que quedin daurades i cruixents.
- 12 En sortir, pots pinzellar lleument amb unes gotes d'anís.

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Esteve Cardús | Cuina a l'abast

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/cardus) · [TikTok @estvecardus](https://www.tiktok.com/@estvecardus)

