Masa para cocas

Ingredientes (para ? cocas)

- 125 gramos de cerveza
- 125 gramos de aceite
- 400 gramos de harina
- 1 pizca de sal

Material necesario

- MyCook de Taurus o similar.

Modo de preparación

1. Echar en el vaso el aceite, la cerveza y la sal.
2. Calentar 30 segundos, 40º, velocidad 2.
3. Añadir la harina y programar 2 minutos a velocidad de amasado.
4. Dejar reposar media hora (para poder trabajar la masa sin que se retraiga).
5. Estirar la masa en una bandeja para horno y hornearla durante 10 minutos a 180º.
6. Sacarla del horno y extender la mezcla que se quiera sobre la masa.
7. Hornear la coca en el horno durante otros 5 minutos.

From:
http://lorca.act.uji.es/dokuwiki/ - **Wiki de Lorca**

Permanent link:
http://lorca.act.uji.es/dokuwiki/doku.php/recetas:masa_cocas?rev=1313411346

Last update: **2011/08/15 12:29**