

## COCA DE MOLLITAS

### INGREDIENTES:

#### *Ingredientes de la masa*

- . 500 g de harina
- . 100 g de aceite
- . 100 g de agua
- . 100 g de vino blanco
- . 40 g de levadura de panadería
- . 1 cucharadita de sal

#### *Ingredientes de las mollitas , -*

- 300 g de harina ( aproximadamente)
- 100 g de aceite
- 20 g de sal

### PREPARACIÓN:

Introducir en el vaso todos los ingredientes de la masa y programar 3 minutos velocidad espiga.

Extender la masa en la placa del horno

Sin lavar el vaso introducir los ingredientes de las mollitas y programar 6 segundos velo 3 1/2

Volcarlas sobre un plato primero y después ir desmenuzándolas con la mano y ponerlas sobre la masa.

Dejar reposar media hora antes de hornear.

Hornear a 180° durante 20 minutos