

COCA DE VIDRE

INGREDIENTES:

Masa de pizza

Aceite de oliva

Azúcar

Anís seco

PREPARACIÓN:

Se estira la masa de pizza muy, muy fina. Se coloca en papel para horno y se rocía con aceite y se añade azúcar. Se introduce a fuego fuerte (yo lo pongo a 180 °C) unos minutos. Cuando esté lista se saca e inmediatamente se rocía con anís para que "cristalice".

Notas:

1. La masa ha de estar muy, muy fina. contra más fina mejor.
2. El aceite se pone con una aceitera, como si se aliñara una ensalada o se hiciera pan con tomate.
3. No pasaros con el anís, pues sino queda demasiado borracha.
4. Se llama "coca de vidre" (vidrio) porque el anís, en contacto con la coca caliente, hace cristalizar el azúcar.
5. Yo la suelo hacer cuando hago pizza, reservando algo de masa, o con masa de pizza que haya hecho y congelado.