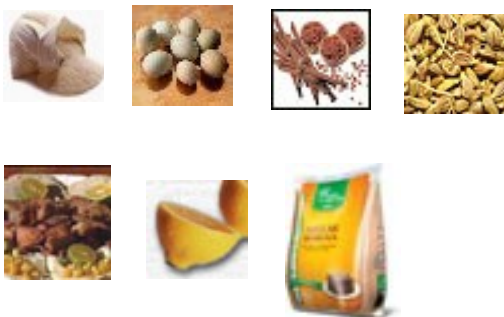


## Coca de lladons

### Ingredients:

- 75 gr de llard de porc
- 150 gr de lladons premsats
- 100 gr de sucre
- 300 gr de farina
- Raspadura de llimona
- 2 ous
- canyella en pols
- 1 copeta d'anís



### Preparació:

Hem de barrejar tots els ingredients i amassar-ho bé.

Quan haguem acabat de barrejar-ho bé, hi afegim la copeta d'anís i ho tornem a barrejar.

Un cop ho tinguem tot preparat, tалlem la massa segons els talls que volem fer i l'amassem fins que agafi una mica de gruix(mig centímetre).

Quan acabem d'amassar-la la col·loquem en una safata plena de llard de porc i hi espolem a la suna mica de farina perquè no s'enganxi la coca a la safata. Després hi espolem de nou el sucre i la canyella en pols.

Intruduïm la coca al forn i no la traiem fins que estigui ben daurada.

