



# COCA DE MOLLITAS CRUJIENTE

## INGREDIENTES

Para la base:

- 2 Vasos (de los de agua) de harina
- 3 enanitos de aceite (120gr)
- 2 enanitos de vino blanco (80 gr)
- 1 gaseosa (sobre blanco+azul)
- 1 cucharadita de sal

Para las mollitas

- 150 gr de harina
- 45 gr de aceite
- 1 pizca de sal

## PASOS A SEGUIR

- Mezclar todos los ingredientes de la base
- Extender con los dedos sobre la bandeja del horno
  - Hacer las mollitas y repartir por encima
  - Cortar la coca
- Hornear 15 min a tª 180

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 15 MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO

