



Coca de mollitas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 50 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las harinas que suelen utilizar en la panadería son las que contienen menor cantidad de cáscaras y, por lo tanto, menos fibra. De ahí su color blanco.

Modo express

1. Diluya la levadura en el agua y añada el resto de ingredientes de la masa. Mezcle bien y, sobre una mesa enharinada, amase con fuerza entre 5 y 10 minutos. Deje reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora y media, tapada con un trapo.
2. Vuelva a amasar ligeramente, divida la masa en dos partes y, con un rodillo, estírelas para darles una forma redonda de unos 20 centímetros de diámetro. Deben quedar lo más finas posibles.

3. Mezcle todos los ingredientes de las mollitas hasta conseguir una masa blanda. Haga bolitas con ella y distribúyalas por encima de las masas.
4. Introduzca una coca en la Chef Plus Induction y programe el menú Horno a 180º durante 25 minutos.
5. Repita la operación con la otra coca.