

Coques escaldades



Ingredientes

Harina y agua para la masa. Para $\frac{1}{2}$ kg de harina poner 1 litro de agua. Con esta cantidad saldrán 35 coques.

Para el relleno, hay muchas versiones: lisa (sin nada dentro), tomate, cebolla, sardina, rosella, espinacas, etc.

Preparación

Calentar el agua con un poco de sal.

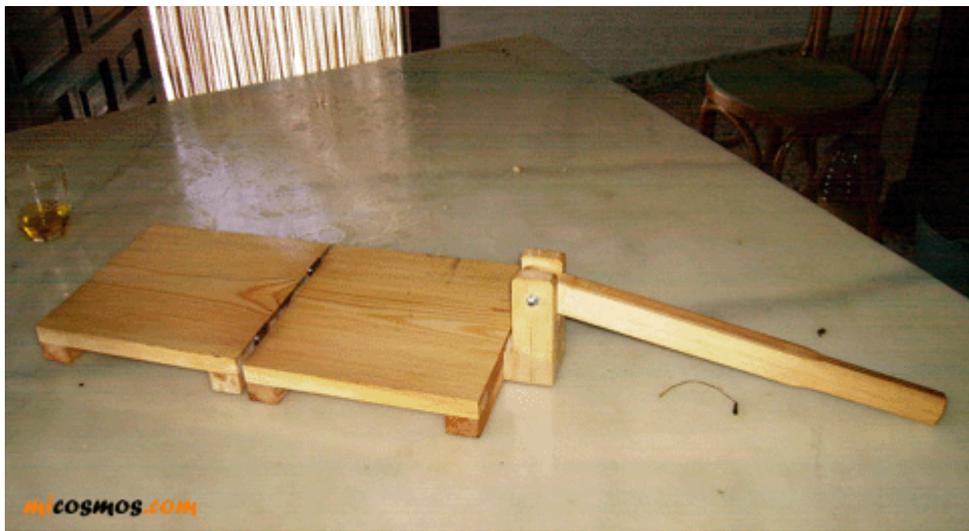
En un recipiente grande, verter la harina colada muy fina.

Cuando el agua hierva, se vierte toda sobre la harina y comenzar a mezclar y amasar. Ir añadiendo aceite a medida que sea necesario.

Cuando la masa esté hecha, hacer con ella bolas de unos 6/7 cm y aplastarlas y hacerles un borde.

A continuación se añade el relleno. Si se desea, alguna se puede plegar a modo de pizza calzone.

Se ponen al horno $\frac{1}{2}$ hora con fuego por debajo y unos 225 a 250 grados.



El truco

El instrumental para aplastar la bolas es libre. No obstante, en las siguientes imágenes se puede apreciar que existen instrumentos pensados para esa tarea