

Coca de llanda

DESSERTS

La coca de llanda est un goûter classique dans la Région de Valencia. C'est aussi un dessert très apprécié après les repas, avec le café ou une bonne liqueur telle que la mistela. Vous souhaitez la préparer chez vous ? Ça tombe bien, c'est bien plus facile que ce que vous pensez !



8 personnes



1h

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 350 g de sucre
- 300 g de lait
- 350 g de farine
- 150 g d'huile
- 1 cuillère à de levure chimique
- Zeste de citron râpé



PAS À PAS

1. Battez bien les œufs jusqu'à les faire mousser.
2. Ajoutez le reste des ingrédients tout en mélangeant : le lait, l'huile, le sucre, la farine, la levure chimique et le zeste de citron.
3. Remuez le mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène, sans grumeaux.
4. Préchauffez le four à 180°.
5. Versez le mélange dans un moule de 29,5 cm sur 25,5 cm et saupoudrez le tout avec du sucre.
6. Mettez au four pendant 25 à 30 minutes. Votre coca de llanda est prête !