

DULCES

La coca de llanda es una merienda clásica en la Comunitat Valenciana. ¡Y también un dulce muy apreciado en la sobremesa, junto con el café y algún licor como la mistela! ¿Te apuntas a prepararla en casa? Te va a resultar mucho más sencillo de lo que crees.



8 Raciones



1h

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 350 gr azúcar
- 300 gr leche
- 350 gr harina
- 150 gr aceite
- 1 cucharada de postre de impulsor químico
- Ralladura de limón a gusto

Coca de llanda



PASO A PASO

1. Se baten bien los huevos, hasta conseguir que formen espuma.
2. Añadimos el resto de ingredientes a la vez mientras vamos mezclando: leche, aceite, azúcar, harina, impulsor químico y la ralladura de limón.
3. Batimos toda la mezcla hasta obtener una masa homogénea, sin grumos.
4. Pre calentamos el horno a 180º.
5. Volcamos la mezcla en un molde de 29,5 cm por 25,5 cm y espolvoreamos azúcar por encima.
6. Metemos la bandeja en el horno y en unos 25-30 minutos tendremos nuestra coca de llanda.