

DOLÇOS

La coca de llanda és un berenar clàssic a la Comunitat Valenciana. I també un dolç molt preat en la sobretaula, juntament amb el café i algun licor com la mistela! T'apuntes a preparar-la a casa? Et resultarà molt més senzill del que creus.



8 Racions



1 h

INGREDIENTS

- 3 ous
- 350 gr sucre
- 300 gr llet
- 350 gr farina
- 150 gr oli
- 1 cullerada per a postres d'impulsor químic
- Ratlladura de llima a gust

Coca de llanda



PAS A PAS

1. Es baten bé els ous, fins a aconseguir que formen espuma.
2. Afegim la resta d'ingredients mentres anem mesclant: llet, oli, sucre, farina, impulsor químic i la ratlladura de llima.
3. Batem tota la mescla fins a obtenir una massa homogènia, sense grumolls.
4. Precalfem el forn a 180 °C.
5. Bolquem la mescla en un motle de 29,5 cm per 25,5 cm i empolvorem sucre per damunt.
6. Fiquem la safata en el forn i en uns 25-30 minuts tindrem la nostra coca de llanda.