

NAVETE ALBIGESE

Nota: És una coca fàcil de fer. No porta impulsor químic ni llevat.

	<u>Ingredients</u>
3	ous sencers
250 grs	sucre
300 grs	farina
25 grs	mantega
1	ratlladura de llimona
una punta	sal
	ametlles

Elaboració

- Preescalfar al forn a 210°C
- Fondre la mantega i deixar-la temperar.
- Batre els ous sencers, el sucre i la mica de sal. No cal muntar-los gaire.
- Afegir-hi la ratlladura de pell de llimona i la farina tamisada i barrejar-ho amb una espàtula amb suavitat.
- Afegim la mantega fosa un cop la tenim a temperatura ambient. Anem barrejant amb l'espàtula amb suavitat fins a integra-la. No s'ha de treballar gaire i així quedarà la coca més tova.
- Untar el motllo matà·lic amb mantega fosa i ensucrar el fondo el motllo.
- Omplir el motllo i decorar la superfície amb ametlles
- Espolsar-hi sucre per sobre.
- Enfornar durant a uns 20-25 minuts. (no més temps perquè ha de quedar tova).