

COCA CASOLANA

	<u>Ingredients</u>
2	ous sencers
200 grs	sucre
200 grs	farina
3 grs	impulsor químic (llevat Royal)
75 grs	pinçons
3	cullerades d'oli
4	cullerades de llet
4	cullerades d'aigua
	ratlladura de llimona
	una punta de sal

Elaboració

- Preescalfar al forn a 200°C.
- Posar els pinçons en remull una hora abans de necessitar-los perquè després no es torrin massa durant la cocció.
- Muntar els ous sencers més 150 grs de sucre fins que agafin una tonalitat blanquinosa i tripliquin el volum (mínim uns 10 o 15 minuts de varetes elèctriques).
- Afegir-hi la ratlladura de pell de llimona, una punta de sal, la llet, l'aigua i l'oli i remenar-ho bé.
- Afegir la farina tamisada més llevat químic i remenar-ho a poc a poc amb una espàtula manual de baix cap a dalt.
- Engreixar el motllo amb mantega.
- Col·locar paper de forn al fons del motllo i omplir-lo.
- Posar-hi els pinçons per sobre i ensucrar al gust de cadascú.
- Enfornar a 200°C durant uns 20 minuts.

Nota: Es una coca fàcil de fer.