

COCA EN LLANDA:

INGREDIENTS:

- 250 g de sucre
- 250 g de farina
- 200 g de llet sencera (o semi)
- 120 g d'oli d'oliva (o girasol)
- 3 ous
- Ratlladura de llima o de taronja
- 3 gasoses en pols (sobres dobles)
- Barreja de sucre i canyella per a empolverar la coca (optatiu)

PREPARACIÓ:

Per començar, hem d'untar un motle de llanda amb una mica de mantega i farina i el reservem. També podem usar paper de forn.

A continuació cal barrejar en un bol tots els ingredients per ordre i, tot seguit, aboquem la barreja a la llanda i l'empolvorem.

Després ho posem al forn, prèviament escalfat a 180°C durant 30 minuts amb aire (o calor dalt i baix).

En acabat, traiem la coca del forn, la deixem refredar una miqueta i a berenar!

PROCEDÈNCIA:

Aquest és un dolç típic valencià elaborat amb ingredients bàsics.

El nom de "llanda" ve del recipient on es preparava originàriament, tot i que es pot coure en qualsevol motle.

També rep el nom de coca bova o coca de mida.

