Coca de iogurt

Pilar Orellana

Països Catalans

Ingredients

220 g de sucre
180 g de farina
3 ous
1 iogurt
1 sobre de llevat en pols
1 pell de llimona ratllada
1 raig d'anís
Oli
Pinyons

Preparació

Primer de tot, poseu a escalfar el forn a 200º.. Tot seguit, prepareu tots els ingredients.

En un bol aboqueu la farina, afegiu-hi el sucre, els ous, el llevat en pols, el iogurt, un bon raig d'oli d'oliva i remeneu-ho tot plegat. Us ha de quedar una barreja ben integrada. A continuació, poseu-hi la ratlladura d'una llimona. Per acabar la massa, afegiu-hi un raig d'anís al gust. Barregeu-ho tot i aboqueu la massa en una safata rectangular i folrada amb paper de forn.

Finalment, poseu-hi uns pinyons per sobre de tot. Enforneu la coca de iogurt a 180º i deixeu que es cogui uns 35 minuts. Per comprovar que està llesta, punxeu-la amb una punxa de ferro. Si surt neta, ja està feta la coca. Deixeu-la refredar una estona.

Bon profit!

V Trobada Gastronòmica Intercultural
Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 ─ 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat
Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: https://www.facebook.com/SLC.SAB
Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB
Blog: http://blogs.cpnl.cat/enganxat/