

Coca de civada

Catalunya

Eulalia Sastre

Ingredients

200 ml de llet
200 ml d'oli
200 g de farina de blat
200 g de farina de civada o flocs de civada
1 sobre de llevat en pols
1 rajolí d'anís
100 g de sucre de canya
2 cullerades de mel
Opcional: 2 cullerades de Maizena

Preparació

Bateu l'oli, el sucre i els ous. Després afegiu-hi la llet. Continueu barrejant-ho i afegiu-hi la resta d'ingredients sense deixar de remenar-ho tot.

Poseu-ho en un motlle de forn, prèviament greixat i enfarinat. L'heu de coure 30 minuts a 150 graus aproximadament.