

Coca de l'àvia

Catalunya

Modesta Miguel

Ingredients

1 iogurt natural o de llimona
3 ous
El suc de 2 taronges
La pela d'1 llimona
3 mesures de iogurt de farina
1 mesura de iogurt de sucre
1 mesura de iogurt d'oli

Preparació



Engegeu el forn i poseu-lo a 170° perquè es vagi escalfant.

Separeu les clares i munteu-les a punt de neu. Un cop enlestides, retireu-les. Tamiseu la farina i ratlleu la pela de llimona.

Agafeu un bol que sigui prou gran i poseu-hi el iogurt, l'oli i el sucre. Barregeu-ho bé amb la batedora. Tot seguit, afegiu-hi els rovells d'ou, la llimona i el llevat.

A poc a poc, remenant suaument, afegiu-hi la farina. Quan vegeu que us costa remenar poseu-hi una cullerada de la clara muntada a punt de neu. Aneu combinant un xic de farina i un xic de clara muntada. Mescleu-ho to bé. Ara és el moment de posar-hi els ingredients que us vinguin de gust: xocolata, mermelada, fruita, canyella...

Poseu la massa dins de la safata per a anar al forn. Fiqueu el recipient a mitja alçada a 170° uns 10 minuts vigilant que pugui pujar de volum. Si cal deixeu-l'hi 15 minuts. Un cop ja ha pujat, abaixeu el forn a 120° i deixeu-l'hi 15-20 minuts més. Passat aquest temps, deixeu refredar la coca abans de servir-la.