

# Coca de mandarina

## L'Uruguai

Natali De Mello Vera

### Ingredients

3 ous  
3 mandarines  
300 g de sucre  
300 g de farina  
2 cullerades de llevat  
½ got d'oli de gira-sol  
1 culleradeta de mantega



### Preparació

Renteu i talleu les mandarines a daus i traieu-ne les llavors. Després, tritureu-les amb una mica d'aigua amb la batidora. Incorporeu-hi els tres ous, el ½ got d'oli, el sucre i bateu-ho durant cinc minuts.

En un bol a part, poseu la farina i el llevat i remeneu-los una mica.

Barregeu les dues masses i remeneu-les bé.

Mentrestant, escalfeu el forn a 170 graus i prepareu la safata prèviament amb mantega, perquè no s'enganxi la coca durant la cocció.

Aboqueu la massa a la safata i poseu-ho al forn durant quaranta minuts.

Traieu-ho i deixeu-ho refredar a temperatura ambient i ja està llest per a desemmotllar i menjar.

### Informacions culturals

Aquesta recepta és de la meva germana Flavia.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) – Web: Whatsapp: 644 39 00 40  
<http://www.cpnl.cat> [www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera) [www.twitter.com/jovesillengua](http://www.twitter.com/jovesillengua)  
[www.facebook.com/slcesparreguera](http://www.facebook.com/slcesparreguera) <https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>