

# Coca de taronja

El Perú

Edita Collantes

## Ingredients

200 g de farina  
150 g de sucre  
3 ous  
1 sobre de llevat  
1 culleradeta de vainilla  
1 got de suc de taronja  
Ratlladura de la pela d'una taronja



## Preparació

Primer separeu les clares dels rovells i bateu-les fins que estiguin a punt de neu. Després afegiu-hi els rovells, la vainilla, la pela de la taronja ratllada i el sucre. Bateu-ho suaument i comenceu a afegir-hi la farina.

Agafeu una safata de forn i unteu-la amb mantega o poseu-hi paper d'enfornar. Aboqueu tot el contingut al recipient i fiqueu-la al forn a una temperatura de 180 graus durant 40 minuts o fins quan punxeu la coca amb un ganivet i aquest surti completament sec.

No obstant això, vigileu bé la cocció, ja que, en darrer terme, la temperatura i el temps depenen de cada forn.