

# Coca de iogurt

## Catalunya

Regina Cuadra i Serrano

### Ingredients

Les mesures estan expressades en unitats de l'envàs del iogurt:

3 ous  
1 iogurt de llimona  
2 de sucre  
3 de farina  
1 d'oli oliva  
1 sobre de llevat  
La pela d'una llimona ratllada



### Preparació

Per barrejar tots el ingredients, feu servir la batedora elèctrica.

En primer lloc, poseu els ous i el iogurt en un bol i barregeu-los fins que la massa comenci a tenir consistència.

A continuació, afegiu-hi el sucre a poc a poc sense deixar de batre.

Quan el sucre s'hi hagi integrat, incorporeu-hi la farina i el sobre de llevat. Barregeu-ho tot durant uns dos minuts.

Tot seguit, afegiu-hi l'oli i la pela de llimona ratllada. Torneu a batreu-ho tot durant 2 minuts més.

Unteu un motlle amb mantega.

Finalment, aboqueu la massa dins del motlle i fiquen-lo al forn a 180°C uns 30-40 minuts.