

coca de llanda
de chocolate y oreo



Ingredientes para un molde de 30x20:

3 huevos L

200 gr de azúcar

350 gr de harina

75 gr de cacao en polvo 0% M.G.

250 gr de leche

175 gr de aceite de girasol

3 sobres dobles de gaseosa

1 paquete de galletas Oreo (154 gr)

Preparación:

Batimos durante 5 minutos los huevos junto con el azúcar. A continuación añadimos el aceite, cuando se haya integrado incorporamos la leche.

Tamizamos la harina, gasesosas y cacao y se lo incorporamos a la masa en dos veces.

Engrasamos nuestro molde, cubrimos de papel de hornear y volvemos a engrasar. Vertemos la mezcla, repartimos las galletas Oreo troceadas y horneamos a 180° (yo con aire) durante 30-35 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)