



COCA DE LLANDA  
*de anís*

Ingredientes:

- 4 huevos M de gallinas felices
- 250 gr de azúcar
- 250 gr de aceite de girasol
- 125 gr de leche
- 125 gr de anís
- 4 sobres dobles de gasificantes
- 400 gr de harina
- azúcar y anís para decorar

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°.  
Batimos los huevos junto con el azúcar hasta que blanqueen, hasta que tripliquen su volumen.

A continuación, añadimos el aceite de girasol en forma de hilo sin dejar de batir la mezcla. Realizamos la misma operación con la leche, la incorporamos sin dejar de batir en forma de hilo. E igualmente con el anís.

Para finalizar, añadimos los sobres de gaseosas (gasificantes) y la harina, mezclamos.

Engrasamos nuestro molde, vertemos la masa.

En un bol pequeño ponemos un par de cucharadas de azúcar y remojaamos con unas gotas de anís. Espolvoreamos este azúcar sobre el bizcocho.

Horneamos a 180° durante 35 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

