



COCA DE LLANDA

Ingredientes:

4 huevos M de gallinas felices

250 gr de azúcar

ralladura de 1 limón

250 gr de aceite de girasol

250 gr de leche

4 sobres dobles de gasificantes

400 gr de harina

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°.

Batimos los huevos junto con el azúcar hasta que blanqueen, hasta que tripliquen su volumen.

Añadimos la ralladura del limón, batimos.

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.

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

Engrasamos nuestro molde, vertemos la masa y horneamos a 180° durante 35 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)