

## COCA EN LLANDA

### Ingredients:

- 2 ous
- Un got i mig de llet i de sucre.
- 400 gr. de farina.
- 4 paperets de llimonada (2 blaus i 2 blancs).
- 1 sobre de rent.
- Corfa de llima rallada.
- 1/2 got d'oli.

### Fornejat i preparació:

1. Se bat la clara de l'ou a punt de neu.
2. Després afegim el rovell dels ous ,el sucre, la llet, la llima i els paperets de llimonada.
3. Després la farina poc a poc , el rent i el got d'oli.
4. Ja barrejat, afegim el sucre i la canella.
5. Posem el forn a 80 graus i ho deixem 15 minuts.

A MENJAR!!

**Blanca Piquer Ros**