

RECETA DE COCA DE LLANDA

Hecho por Mario

Ingredientes

6 huevos, harina, 2 yogures de limón, aceite, azúcar, dos sobres de levadura royal, la raspadura de 1 limón y el zumo de este.

Preparación

Bates 6 huevos y añades medio kilo de harina y también añades dos vasos de yogur de limón y dentro del vaso de yogur primero pon todo de aceite 2 veces y 4 de azúcar luego. Echas primero uno y después el otro. Luego pon dos sobres de levadura royal y la ralladura de un limón y su zumo en la mezcla.

Pon el horno 250 grados durante 25 minutos y metes la mezcla en el horno en un molde rectangular.

Resultado



*MUCHAS GRACIAS POR
VER Y LEER*