

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Coc ràpid

Ingredients: (per a 8 persones)

- 3 Ous
- 1 Iogurt de llimona
- 1 Mesura d'oli
- 1 Mesura de llet
- 2 Mesures de sucre
- 3 Mesures de farina
- 1 Sobre de llevat royal
- ½ tassa d'anís
- 1 poma tallada a trossets

- Sucre
- Pinyons (prèviament posats amb remull)

Elaboració :

- Primer de tot, poseu a la batedora els ous i el sucre i munteu, tot seguit afegiu el iogurt, la mesura d'oli, la de llet, l'anís, després afegim la farina i el llevat, passat per el sedàs i per últim la poma tallada a trossets, aboqueu al motlle, prèviament folrat amb paper d'alumini i coure al forn a 180° durant 35 minuts aproximadament. Casi al final de la cocció obrim el forn i afegim sucre en gra i uns quants pinyons prèviament remullats ja que sinó es cremen i deixeu coure 5 minuts més i ja ho tindreu apunt.

