

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Coca de Santa Clara

Ingredients: 6 pax

- 4 ous
- 300g de sucre
- 200g de farina
- 2 cullerades de llevat royal
- 1 pela de llimona
- 1 polsim de sal
- 1 tassa petita de llet
- 1 tassa petita d'oli
- 1 copeta d'anís
- Oli o margarina per untar el motlle
- Sucre llustre per decorar

Elaboració:

- En primer lloc, bateu les clares a punt de neu. Afegiu-hi aleshores els rovells, sense deixar de batre, i el sucre, fins que quedi tot ben lligat.

A continuació, aneu-hi afegint la farina progressivament la farina, el llevat, la pela de llimona ratllada, la sal, la llet i l'oli, tenint cura que no es formin grumolls a la barreja. Finalment, aboqueu-hi la copeta d'anís. És important que la barreja quedi fina.

Prepareu el motlle amb paper d'alumini untat amb oli o mantega. Col·loqueu-hi la pasta de manera homogènia i poseu-ho al forn a temperatura mitjana durant 30 minuts. Quan hagi passat aquest temps, comproveu que la pasta està llesta punxant-la amb una forquilla o una agulla. Aquesta coca se serveix freda, després d'haver-la deixat reposar i adornada amb sucre llustre.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell