Coca de llanda

Rendimiento: 1 moldes

Ingredientes

Masa

Huevos — 6 ud

Azúcar — 500 g

Leche entera — 250 ml

Harina floja — 500 g

Gaseosa en sobre — 25 g

Aceite de oliva — 250 ml

Para la superficie

Azúcar para la superficie — al gusto

Pasos

1. Forra la base de la llanda con papel vegetal y precalienta el horno unos 10 minutos a 180 °C.
2. Bate los 6 ud con el 500 g hasta que la mezcla blanquee.
3. Añade la 250 ml, la 500 g y la 25 g.
4. Cuando la masa tenga cuerpo, incorpora el 250 ml poco a poco hasta que quede homogénea.
5. Vierte la masa en la llanda sin llenarla hasta arriba: sube en el horno.
6. Espolvorea abundante al gusto por encima para que se forme la capa crujiente.
7. Hornea 35 minutos a 180 °C.
8. Pincha con un palillo: tiene que salir limpio.
9. Deja reposar al menos 30 minutos antes de cortar.

Fuentes

Un bizcocho con apellido valenciano: la coca de llanda (Gastronosfera):
https://www.gastronosfera.com/tendencias/un-bizcocho-con-apellido-valenciano-la-coca-de-llanda

El postre típico valenciano que no se conoce en el resto de España (El Español, 02-10-2024):
https://www.elespanol.com/valencia/oci/20241002/postre-tipico-valenciano-no-conoce-resto-espana-ligero-dulce-canela-limon-trt/890411345_0.html