Coca de llanda

Rendiment: 1 motles

Ingredients

Massa

Ous — 6 u.

Sucre — 500 g

Llet sencera — 250 ml

Farina fluixa — 500 g

Gasosa en sobre — 25 g

Oli d'oliva — 250 ml

Per a la superfície

Sucre per a la superfície — al gust

Passos

1. Folra la base de la llanda amb paper vegetal i preescalfa el forn uns 10 minuts a 180 °C.
2. Bat els 6 u. amb el 500 g fins que la mescla blanquege.
3. Afig la 250 ml, la 500 g i la 25 g.
4. Quan la massa tinga cos, incorpora l'250 ml a poc a poc fins que quede homogènia.
5. Aboca la massa en la llanda sense omplir-la fins dalt: puja en el forn.
6. Empolvora abundant al gust per damunt perquè es forme la capa cruixent.
7. Enforna 35 minuts a 180 °C.
8. Punxa amb un escuradents: ha d'eixir net.
9. Deixa reposar almenys 30 minuts abans de tallar.

Fonts

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