

# Coc ràpid sense gluten



Encara estem provant farines i aquesta vegada hem provat la farina sense gluten de Gallo. Ha sortit un coc molt tendre i delicat i a la vegada deliciós.

A l'hivern n'haig de fer un cada setmana, jeje. no falla. Per les feres de casa. Ràpid i senzill de fer, A més pots guarnir-lo amb sucre glass, poma, xocolata, etc... Ara en podrem menjar tots.

**Per 6 persones**

**Temps:** 1 hora

**Ingredients:**

- – 3 ous
- – 1 iogurt de llimona (farem servir l'envàs de mesura)
- – 2 gots de sucre
- – 1 got d'oli de girasol
- – El suc i la ratlladura d'una llimona
- – 250 gr. de farina sense gluten de Gallo
- – 1 sobre de llevat
- – Sucre per espolvorejar

- – 50 cc. De licor d'anís dolç



### **Elaboració:**

**PAS 1:** Es prepara un motlle de silicona, si no el téns, prepara un motlle rodó de 25 cm untat amb oli i espolsat amb farina.

**PAS 2:** En un bol s'hi posen els ous i s'hi barreja el sucre, tot remenant-ho.

**PAS 3:** S'hi afegeixen el iogurt, l'oli i l'anís. Després s'hi posa la ratlladura de llimona, la farina i el llevat, i es remena fins que la pasta és fina.

**PAS 4:** S'aboca tot al motlle i es cou al forn, previament calentat, a 160º, durant 50 minunts. El treiem en calent i s'espolsa amb el sucre.

Si vols saber si està al punt, punxa'l amb una agulla de ganxet. Si surt neta es que ja està cuit. Si surt amb pasta enganxada, es que encara li falta.









Bon Profit!