

Pastís de llimona



Avui les nenes han fet aquest coc de llimona.

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
- – 3 gots de farina sense gluten
- – 1 sobre de llevat
- – Sucre per espolvorejar
- – 1 llimona



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. Després s'hi posa la ratlladura de llimona, el suc de la 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 minuts. 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!