

## Coca en llanda

---



### Ingredientes

4 huevos grandes  
½ kg de harina  
½ kg de azúcar  
2 vasos de leche  
1 vaso de aceite  
4 sobres de soda  
La ralladura de un limón  
Azúcar y canela al gusto para espolvorear por encima.

### Preparación

En un recipiente, batimos los huevos con el azúcar. Cuando esté bien batido, incorporamos la ralladura del limón. Batimos un poco más, incorporamos el aceite y mezclamos. Incorporamos la leche y volvemos a mezclar. Poco a poco vamos incorporando la harina, con cuidado para que no se hagan grumos, y los 4 sobres de soda y terminamos de mezclarlo todo.

Precalentar el horno a 180 grados.

En una bandeja de horno de "lata" (de ahí el nombre de la coca en llanda) ponemos el papel de hornear y vertemos todo el contenido. Espolvoreamos a nuestro gusto azúcar y canela por encima del bizcocho.

Con el horno ya caliente, se introduce la bandeja en una altura medio-baja. Hornear unos 40 minutos a 180 grados con calor por arriba y abajo. Pasado ese momento pincharemos la coca con un palillo para ver si ya está lista. Si el palillo sale limpio, la coca ya está terminada. La sacamos del horno y la dejamos enfriar.