

Coca de Pascua

Ingredientes:

- 200gr de harina
- 200gr de azúcar
- 4 huevos
- 50gr de piñones o nueces
- un decilitro de aceite
- una cucharadita de levadura
- dos yemas de huevo
- ralladura de limón



Procedimiento:

En un cuenco se echa el azúcar, los huevos y yemas, una cucharada de leche y la ralladura de limón, y se bate hasta que la masa adquiera consistencia.

En este momento se añade la harina, mezclada con la levadura. Por último el aceite, y se sigue mezclando la masa durante unos minutos.

Se vierte en una fuente de horno y se cubre la superficie con los piñones o las nueces.

Se cuece en el horno a 210°C durante 30 minutos.

ON EGIN!!!