

## COCA DE LLANDA

### Ingredientes:

300 gramos de azúcar.- 5 cubiletes ( 280gramos) de harina.- 3 huevos  
2 cubiletes (160 gramos) de leche.- 1  $\frac{1}{2}$  cubiletes ( 120 gramos) de aceite  
3 papeles de gaseosa de cada color.- Ralladura de limón

### Modo de hacerlo:

Se hace el azúcar glass con un poco de piel de limón, se le añaden todos los ingredientes menos la gaseosa y se mezcla 30 segundos en velocidad 4, se añaden los papeles de gaseosa, por separado, y se mezcla 10 segundos en velocidad 2.

Preparar una llanda untándola con un poco de aceite y espolvoreando con harina, y una vez colocada la masa. espolvorearla con azúcar y canela mezclados.

Se mete al horno ( previamente calentado) a temperatura media, aproximadamente 30 minutos.

Cuando ya esté cocida, se mantiene en el horno apagado unos 5 minutos para que no vuelva a bajar.