



Date.

Page.

RECEPTA

DE LA SETMANA:

*Coca de yogurt
amb cacau i panela*

Ingredients

1 yogurt

1 mesura (de yogurt) d'oli

2 mesures de farina Oxfam Interimón

1 cacau Oxfam Interimón

2 mesures de panela Oxfam Interimón

3 ous

2 sobres de llevat/ 1 sobre de Royal

1. Escalfar el forn per 10-15 minuts a 180°
2. Separar les clares del rovell d'ou i apartar per a portar-les després a punt de neu. Batre els ous ambos l'oli i el sucre.
3. Ategir tamisant la farina i el cacau per a no tindre grumolls. Posar el llevat poc a poc. Batre tot bé.
4. Ategir les clares a punt de neu, mesclar tot amb molta cura. Preparar un motlle amb paper de forn untat de margarina.
5. Coure a 180° per 40 minuts.





PRODUCTES DE COMERÇ JUST QUE POTS OBTINDRE EN TENDA

