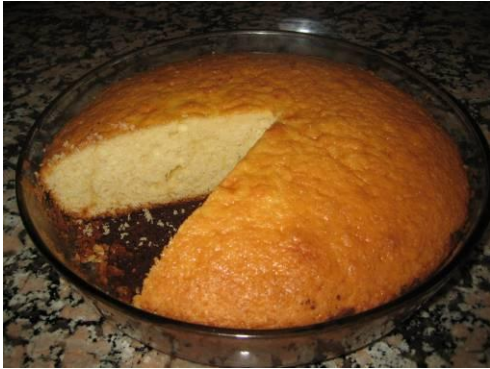


# COCA DE IOGURT



## Ingredients

- 125 g de iogurt natural (1 iogurt)
- 3 mides (del iogurt) de farina
- 2 mides de sucre
- 3/4 de mida d'oli (pot ser d'oliva o millor de gira-sol)
- 1 sobre de llevat Royal
- 3 ous



## Elaboració

Primer de tot, encén el forn a 180°.

Barreja bé tots els ingredients amb una batedora elèctrica o a mà, de manera que quedi ben lligat.

Agafa un motllo de vidre o silicona, l'unes amb margarina utilitzant un pinzell i hi aboques la massa.

Quan el forn ja sigui calent, fiques el motlle al mig duran 30 minuts. Durant aquest temps, no obris la porta.

Un cop passats els 30 minuts, pots obrir el forn i comprovar si la coca està feta. Va molt bé comprovar-ho amb un escuradents: si al punxar la coca l'escuradents surt sec, vol dir que ja està feta. El temps depèn del model de forn.

Un consell per estalviar energia és deixar que la coca s'acabi de fer amb el forn apagat i la porta tancada, però has de vigilar que no es cremi.

Una vegada treta la coca del forn, la deixes refredar i la desenganxes dels laterals i la base amb una espàtula.