



BREAD AND PASTRIES · VEGETARIAN

Coca grossa per berenar

🕒 30min 🍴 4 servings 🔥 5,700 kcal

Ingredients

250g de gotes de xocolata negra

300 g de sucre (més, opcionalment, una mica de sucre llustre per decorar)

350 ml d'oli de gira-sol

400 ml de llet sencera

800 g de farina d'ús comú

30 g de llevat químic (estil Royal)

6 ous grossos

1 culleradeta de canella en pols (opcionalment enlloc de canyella, hi pots posar unes gotes d'essència de vainilla, pell de llimona o taronja...)

PER SERVING

Protein	100 g
Fat	300 g
Carbs	650 g
Fiber	30 g

Method

- 1 Bat els ous amb el sucre fins que quedin ben emulsionats i tripliquen el seu volum. Si ho fas a mà, paciència perquè serà una estona. Amb varetes elèctriques o amassadora, escurçaràs molt el temps.
- 2 Barreja l'oli i la llet i incorpora'ls a poc a poc mentre continues batent. A continuació hi afegeixes la canyella i remena.
- 3 Barreja la farina tamisada (passada per un colador fi) i el llevat i incorpora'ls a poc a poc fins a obtenir una massa homogènia.
- 4 Finalment, enfarinem lleugerament les gotes de xocolata per evitar que vagin al fons i es reparteixin bé. Les posem damunt la massa i, amb delicadesa, les incorporem amb una cullera.
- 5 Aboca la massa a la safata (al vídeo és de 37 x 29 cm de l'IKEA) amb paper de forn a la base i laterals per evitar que s'enganxi.
- 6 Cou-la a 180 °C, sense ventilador i foc a dalt i a baix amb la safata a la part inferior del forn (a la primera guia) durant 30 minuts. Deixa-la refredar completament abans de tallar-la per menjar o congelar.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

