Teresa



POSTRES · VEGETARIÀ

Coca de cireres

45min · 4 racions · 490 kcal

Ingredients

- **350**-400 g de cireres sense pinyol
- **150 g** de farina
- **3** ous
- **100 g** de sucre
- **40 ml** d'oli de llavors
- **50 ml** de llet
- La pell ratllada de ½ llimona
- **½ sobre** de llevat
- Sucre llustre
- **1 culleradeta** d'aroma de vainilla (opcional)

PER RACIÓ

Proteïnes	**10 g**
Greixos	**14 g**
Hidrats	**82 g**
Fibra	**3,2 g**

Elaboració

1. Rentar bé les cireres, tallar-les per la meitat i treure'n el pinyol.
2. Blanquejar els ous amb el sucre amb varetes manuals o elèctriques, fins que hagin pujat força.
3. Afegir l'escorça de la llimona.
4. Incorporar la farina tamisada a poc a poc, en tres o quatre tandes.
5. Quan estigui ben integrada, afegir la llet i l'oli.
6. Finalment, el llevat tamisat.
7. Preparar una safata folrada amb paper de forn.
8. Abocar-hi a sobre la massa preparada i anivellar.
9. Distribuir les cireres per sobre d'aquesta massa.
10. Empolsar lleugerament amb una mica de sucre.
11. Coure al forn preescalfat a 170 °C, estàtic, dalt i baix uns 40-50 minuts.
12. Deixar refredar i, si es vol, a l'hora de servir, empolsar amb sucre llustre (opcional).

Fet amb CookNest