

## CÓC RÀPID

### Ingredients:

250 g de farina.

250 g de sucre.

4 ous.

25 cl de llet.

1 sobre de llevat en pols.

1 cullerada d'oli.

1 pell de llimona ratllada.

### Elaboració:

Munteu les clares d'ou a punt de neu.

Barregeu amb força els rovells amb el sucre i la ratlladura de llimona per emblanquirit-los.

Afegiu-hi la farina tamisada i finalment incorporeu-hi les clares.

Poseu-ho mitja hora al forn escalfat a 170 graus.

### Variacions:

Es pot substituir la llet per oli d'oliva, del tot o en part.

S'hi pot posar pinyons per sobre abans d'acabar la cocció.

Es pot posar ou batut i sucre per sobre una mica abans d'acabar la cocció.

Es pot fer sense llevat ni llet (*panetela*).