

## CÓC DE SAGÍ

### Ingredients:

4 rovells d'ou.

400 g de llard.

400 g de sucre.

1 pell de llimona ratllada.

800 g de farina.

Clara d'ou.

### Elaboració:

Barregeu el llard amb el sucre.

Afegiu-hi els rovells i aneu-hi tirant la farina fins que quedi una massa consistent però tova, fàcil de treballar amb les mans.

Aplaneu-la amb un corró fins que tingui 1 cm de gruix.

Amb l'ajuda de motlles aneu traient trossos de pasta amb les formes que vulgueu: cor, estrella, triangle.

Unteu els cócs amb clara d'ou batuda i ensucreu-los pel damunt.

Poseu-los en una llauna i coeu-los al forn fins que quedin daurats.

### Altres noms:

Ensaginades (Ribera d'Ebre i Priorat).

Mantecats (Terra Alta).

Mantegades (Castelló).