

COCA FINA

Ingredients:

10 cl d'aigua.

20 cl d'oli.

400 g de farina.

12 g de llevat premsat.

1 pela de llimona.

1 cullerada de celiandre i matafaluga.

Sal.

Sucre.

Aigua.

Elaboració:

Feu una infusió amb el celiandre, la matafaluga i la pela de llimona.

Coleu les herbes i barregeu-les amb l'oli, la farina, la sal i el llevat desfet amb una mica d'aigua.

Treballeu-ho fins fer una massa homogènia i deixeu-ho reposar fins que dobli el volum.

Feu-ne unes boles i deixeu-les llevar una estona més.

Aplaneu les boles amb les mans i poseu-les damunt d'una llauna.

Poseu-les al forn i en treure-les tireu-hi sucre per damunt.

Variacions :

Es pot fer sense sucre.

Amb la mateixa massa es poden fer coques de cireres, de poma, d'albercoc.