

COCA DE PINYONS

Ingredients:

350 g de farina.

100 g de sucre.

100 g de mantega.

2 ous.

20 g de llevat en pols.

½ got de llet.

1 branca de canyella.

½ pell de llimona ratllada.

Pinyons.

Elaboració:

Escalfeu la llet amb la branca de canyella.

Barregeu 350 g de farina, el llevat, el sucre, els ous, la mantega, la llimona i la llet.

Treballeu-ho fins obtenir una massa homogènia.

Estireu la massa en forma ovalada, pinteu-la amb ou batut i guarniu-la amb els pinyons i el sucre.

Deixeu-la reposar 15 minuts a temperatura ambient i feu-la coure al forn calent fins que sigui rossa.