



## LA RECEPTE.

AVUI L'ANA I JO HEM FET UNA COCA DE IOGURT, CADASCUNA A CASA SEVA, ÉS CLAR.



US PROPOSEM QUE TAMBÉ EN FEU UNA, O BÉ AQUESTA O BÉ UNA ALTRA.  
NOSALTRES HEM SEGUIT AQUESTA RECEPTE

## COCA DE IOGURT

### INGREDIENTS

- 3 OUS
- 1 IOGURT
- 3 MIDES DE IOGURT DE FARINA
- 2 MIDES DE IOGURT DE SUCRE
- 1 MIDA DE IOGURT D'OLI
- QUALSEVOL PEÇA DE FRUITA (1 TARONJA, UNA POMA, UN PLÀTAN...)
- 1 SOBRE DE LLEVAT

### PREPARACIÓ

1. Batem el iogurt, els ous i el sucre en un bol. Després hi afegim el llevat amb la farina i l'oli. Ho batem molt bé.
2. Quan tinguem una massa homogènia ho aboquem en un motlle especial per al forn al que prèviament li haurem untat la mantega.
3. Ho deixem al forn uns 30 o 35 minuts a 180°C, però podem anar comprovant l'estat de la massa amb un ganivet.
4. Quan veiem que la massa està feta, traiem el motlle i ho desmuntem per deixar que la coca es refredi.
5. I amb aquests passos ja ho tindrem tot enllestit!  
Que vagi de gust!

Ara et toca tu! Fes la teva recepta i envia'ns una foto o vídeo.

Recorda d'escriure la recepta (un pastís de xocolata, les galetes de la mare,...)

Si rebem moltes, potser podem fer un receptari.

**ENS ENCANTARIA QUE ENS ENVIU UNA FOTOGRAFIA O UN VÍDEO.**