

COCA de IOGURT

	<u>Ingredients</u>
3	ous sencers
1	iogurt natural
1 mesura del pot de iogurt	oli (millor posar-ne una mica menys d'una mesura de iogurt)
2 mesures del pot de iogurt	sucre
3 mesures del pot de iogurt	farina fluixa (o de rebosteria)
16 grs	impulsor gasificant (llevat Royal)
1 cullerada	de barreja d'espècies (canyella en pols, nou moscada, clau, ..)

Elaboració

- Preescalfar el forn a 170°C.
- Barrejar tots els ingredients i homogeneïtzar.
- Engreixar el motllo amb mantega.
- Col·locar paper de forn al fons del motllo i omplir-lo fins a 3/4 parts.
- Forn a 170°C durant uns 15 o 20 minuts.

Nota: Es pot afegir a la massa una poma tallada a daus petits i macerada en un raig de licor