



### COCA DE PASTANAGUES I AMETLLES

Ingredients: 3 gots de patanaga ratllada  
2 gots de farina  
1 got i mig de sucre  
1/2 got d'oli  
4 ous  
2 culleradetes de canyella  
1 sobre de Royal (llevat)  
200 grams d'ametlles picades

Preparació: En un recipient posem l'oli, els ous, la farina i el sucre i remenem ben remenat fins a aconseguir una pasta ben fina i sense grumolls. Després hi afegim la pastanaga ratllada, la canyella, les ametlles picades i, per últim, el llevat. Tot ben barrejat, ho posem en una plata i al forn durant uns 20 minuts aproximadament.

Atenció! Vigileu el punt de cocció, ja que el temps que necessita va en relació amb la temperatura del forn.

I... Bon profit !