

Receta de coca de llanda valenciana



Receta de coca de llanda

La coca de llanda es un bizcocho típico de Valencia, también llamado coca boba o coca de mida y para la cual existen innumerables recetas familiares

¿Cómo hacer coca de llanda tradicional?

Si bien no existe una única receta de coca de llanda, todas se elaboran con la misma característica en común, son horneados en una bandeja típica de horno conocida literalmente como «llanda», de donde toma su nombre.

Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Española, Valenciana

Calorías: 350

Preparación: 15 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de coca de llanda valenciana

Ingredientes

- 500 g de harina
- 400 ml de leche
- 300 g de azúcar
- 200 ml de aceite de oliva o girasol
- 5 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 sobre de gasificante de repostería blanco y azul
- 2 g de polvos de hornear (levadura química)
- Ralladura de un limón o naranja
- Canela en polvo

Preparación

- 1. Encender y pre-calentar el horno a 180°C (352°F) por al menos unos 10 minutos.
- 2. En un bol grande añadir los huevos, el azúcar y mezclar con una varilla de cocina hasta duplicar su volumen, incorporar el aceite, la leche, la ralladura de limón, mezclar e integrar todo.
- 3. Añadir la harina tamizada, poco a poco, incorporar el gasificante y la levadura química, mezclar todo muy bien

hasta integrar y disolver.

- 4. Enmantequillar una bandeja de horno (llanda) y cubrir por completo con papel vegetal, verter la mezcla, golpear suavemente sobre la base para asentar y cubrir completamente la superficie con azúcar y canela en polvo.
- 5. Llevar la bandeja al horno pre-calentado y cocinar por 30 minutos o hasta que al hundir un palito de madera este salga seco. Retirar del horno, enfriar y desmoldar.
- 6. Servir la coca de llanda fría y recién elaborada, sola o acompañada.

Rustideras de horno



[Set de 2 Rustideras de Horno con Asas - Lasañera - Bandeja de Horno - Acero Inoxidable](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Receta de frixuelos](#)

[Gofres caseros](#)