

Recepta:
Ada Parellada

Fotografia:
Dani Codina

Il·lustració:
Àgata Gil



PA DE PESSIC DE COCO



Ingredients:



200 g de farina



100 g de coco deshidratat



Un sobre de llevat químic



Mitja dotzena d'ous



150 g de sucre



Un iogurt



150 ml d'oli



Mantega i farina per a encamisar el motlle

1 Encamisina el motlle. Això vol dir que cal untar el motlle amb mantega i després escampar-hi farina. Després, treu la farina sobrera.



2 En un bol, bat els ous amb el sucre. Afegeix-hi el iogurt i l'oli.



3 Barreja la farina, el llevat i el coco, i afegeix-ho al bol.



4 Aboca la barreja al motlle i cou-la al forn, amb l'ajuda d'un adult, a 180 graus durant uns 30 minuts.

