

COCA BOBA (receta de Alicante)

Ingredientes

- 1 vaso de harina normal
- ½ vaso de azúcar
- ½ vaso de aceite de oliva suave
- ½ vaso de leche (la que más os guste)
- 1 sobre de levadura (3 tsp de baking powder)
- 3 huevos
- la ralladura de la piel de un limón o de una naranja
- azúcar para espolvorear
- canela molida para espolvorear

Método de preparación

1. Precalentar el horno a 200 grados (400 F)
2. En un cuenco batir los huevos con el azúcar hasta blanquearlos (con batidora de mano)
3. Añadimos el resto de los ingredientes y los mezclamos bien
4. Engrasamos el molde con mantequilla o usamos papel para horno (parchmet paper) y vertemos la mezcla en el molde
5. Espolvorear azúcar y canela molida por encima de la mezcla. Tanto como guste. Luego se formará una costra que está riquísima.
6. Meter al horno y bajar la temperatura a 180 grados (350 F)
7. Hornear 30-40 minutos hasta que el bizcocho esté dorado

La medida es de un vaso de los de agua de España. Se puede sustituir por 1 ¼ cup de la medida USA.

Estas medidas es para un bizcocho pequeño de unos 24x24cm (9x9 inches). Si se quiere hacer más grande, duplicar las medidas