

COCA DE POMA I PERA



Puedes acompañar con un rico té verde. A los niños les gustará más acompañarla con leche de almendras y cacao.

INGREDIENTS

- 3 ous
- 75 g de xarop d'atzavara, panela, sucre de coco, xarop de dátil...
- 50g d'oli d'oliva verge extra
- 100 g de farina integral (jo sòl utilitzar sègol)
- 1 pessic de sal marina sense refinar
- 2 pomes golden
- 2 peres
- Canyella mòlta (opcional)

PREPARACIÓ

1. Preescalfam el forn a 180º
2. Tallam les pomes i les peres a llesques fines. Les guardam
3. En un bol, amb unes varetes manuals o elèctriques barregem els ous i l'atzavara (o alternativa), fins a obtenir una consistència cremosa
4. Afegim la farina, l'oli i la sal i mesclam.
5. En un motlle pla col·locam i cobrim la base amb les pomes tallades a llesques fines. Abocam a damunt la meitat de la mescla.
6. Ara hi col·locam les peres i abocam la resta de la mescla sobre aquestes. Podem escampar una mica de canyella sobre la barreja.
7. Posam al forn durant 30 minuts. Deixam refredar i bon profit!!!