

COCA DE GARROVA (Martina)



75 gr. de farina de garrova

150 gr. de farina integral de blat

200 gr. de sucre integral

1 paquet de llevat en pols

3 ous

150 cl. d'oli de gira-sol (es pot substituir una meitat per margarina o mantega)

175 cl. de llet

150 gr. de carabassa

Mesclau la farina de garrova i de blat amb el llevat en pols. Fer daus petits amb la carabassa i bateu els ous amb el sucre, l'oli i la llet (passar-ho per la batedora) i incorporau-ho a la mescla de farines. Coeu la coca uns 30 minuts al forn a 150 - 175° C.