

COCA AMB MAONESA



Temps de preparació: 30

Temps de cuinat: 30

Preparació

1. Preparar la maonesa: separar el rovell de l'ou (l'ou ha d'estar a temperatura ambient). En un morter afegir el rovell, una mica de sal i unes gotes de llimona o vinagre i anar remenant sense parar afegint a poc a poc l'oli fins que tots els ingredients s'hagin emulsionat fins a obtenir la textura de maonesa.
2. Mesclar la maonesa amb l'aigua i després afegir la sucre, la farina i el llevat en pols, remenar tota la massa fins aconseguir una textura consistent.
3. Precalentar el forn dalt i baix 180°.
4. Un cop tenim tota la mescla feta posar-la dins un motllo forrat amb paper de forn, tirar la meitat de la massa i ratllar una tauleta de xocolata (quantitat al gust) o bé, afegir pipetes de xocolata. Posteriorment acabar de posar la resta de la massa i afegir més ratlladura de xocolata si és del seu gust.
5. Posar el motlle al forn 30-40m
6. Deixar refredar i afegir per sobre crema de xocolata i fulles de menta per decorar.

Ingredients utilitzats en aquesta recepta: 250ml aigua, 250gr maonesa casera (o de pot), 200gr sucre, 360gr farina de blat, 1 sobre de llevat i pipetes de xocolata.

