

Creador: Penny **Recetizador:** karmela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Una coca muy fácil de hacer y que siempre sale bien

Ingredientes para 8 personas :

- 4 Huevos
- 1 Yogur natural
- 1 Vaso de yogur de Aceite
- 2 Vasos de yogur de Azúcar
- 3 Vasos de yogur de Harina
- 1 sobre de Levadura
- Chocolate en polvo
- 100 gr de Azúcar glasé
- 2 cucharadas de Leche

Preparación:

Paso 1

Mezclar todos los ingredientes utilizando una batidora y procurar que la mezcla quede suave y cremosa. Pasar la mezcla a un molde de tartas y meter en el horno precalentado turbo a tope. Cocer la tarta 45 min. a 190° abajo.

Paso 2

Una vez se haya enfriado la coca, mezclar los 100 gr de azúcar glasé con las dos cucharadas de leche y repartir por encima de la coca. Adornar con fideos de colores o con lo que se quiera.