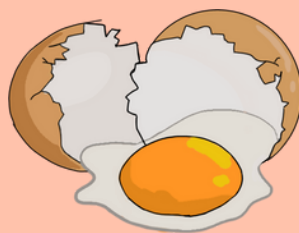


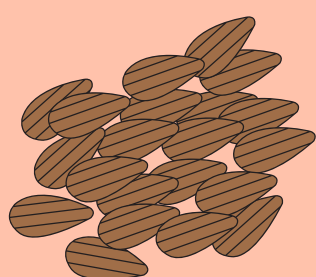
# COCA DE CASTELLÓ



450 g patata



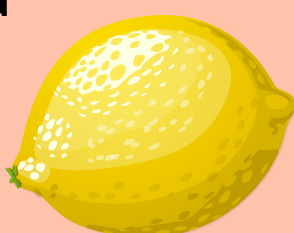
6 huevos



250 g almendra molida



250 g azúcar



Ralladura de medio limón

1

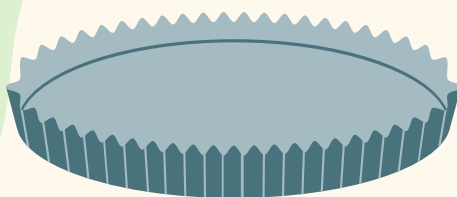
Ponemos las patatas 7 minutos al microondas por cada lado.

2

Pelamos y aplastamos con un tenedor las patatas. Añadimos las yemas, la ralladura de limón, la almendra molida y el azúcar.

3

Montamos las claras a punto de nieve y mezclamos con toda la mezcla anterior con movimientos envolventes



4

Poner papel de horno en el molde y vertemos la mezcla. Horneamos a 180 grados durante aprox. 30 min

