



### **Ingredienti**

200 g di farina

1 uovo

1 bicchierino d'olio di semi

80 g di zucchero

80 g di cacao in polvere zuccherato

100 ml di latte

1/2 bustina di lievito per dolci

### **Preparazione**

Mescoliamo olio e zucchero insieme all'uovo. Aggiungiamo poi la farina e l'impasto sarà più duro quindi aggiungiamo il latte poco per volta conservandone un po' per dopo. Aggiungiamo quindi il cacao in polvere e mescoliamo.

Versiamo in un angolino dell'impasto il latte rimasto dove uniremo il lievito.

Prima di mescolare però prendiamo una piccola teglia quadrata e a sponde basse, unghiamola e infariniamola e già che ci siamo accendiamo il forno.

Torniamo al nostro impasto ed amalgamiamo il tutto, lievito sciolto nel latte compreso. Versiamo il nostro impasto nella teglia e poi inforniamo per circa 20-25 minuti fino al superamento della prova dello stecchino.

Sforniamo e lasciamo riposare a temperatura ambiente prima di toglierlo dalla teglia. Tagliare a dadini e se vi va, potete inzupparlo nel latte, o se proprio vogliamo godercela, nella panna montata!

Buona merenda a tutti!