



Ingredienti

300 g di farina 00
120 g di zucchero di canna
1 uovo
1 tazzina di olio di semi
80 g di cacao in polvere zuccherato
1 tazzina di liquore al cioccolato
1 tazzina di latte
1 bustina di lievito
80 g di mandorle tritate
alcune mandorle tostate intere

Preparazione

In un recipiente mescoliamo con uno sbattitore elettrico uovo, zucchero e olio.

Aggiungiamo poi farina e cacao e poi latte e il liquore. Mescoliamo

Il nostro impasto sarà soffice, scuro e al profumo di cacao!

Aggiungiamo il lievito e mescoliamo.

Accendiamo il forno per scaldarlo e poi versiamo il nostro impasto in uno stampo. Stendiamo lievemente con una spatola l'impasto e poi sopra incastoniamo a nostro piacimento le mandorle intere e spolveriamo poi con la granella di mandorle.

Inforniamo per circa 20-25 minuti e fino al superamento della prova dello stecchino.
Sforniamo, e togliamo delicatamente dallo stampo. Lasciamo raffreddare un po' prima di servire.

Favolosa sia per le merende che per le colazioni.