



Ingredienti

200 g di farina 00

1/2 bustina di lievito per dolci

1 tazza di panna montata vegetale

1 uovo

90 g di zucchero di canna

60 g di mandorle sgusciate e tostate

1 tazzina di olio di semi

Preparazione

In un recipiente mescoliamo con uno sbattitore elettrico zucchero, uovo e olio. Aggiungiamo poi la farina e poi la panna e il lievito.

Poi versiamo il tutto in uno stampo unto e infarinato e incastoniamo delle mandorle sulla superficie dell'impasto e spolveriamo con zucchero di canna prima di infornare, per 20 minuti a fuoco medio prima di sfornare e servire.