



Ingredienti

200 g di farina 00

1 uovo

80 g di zucchero di canna

50 g di cacao amaro in polvere
6 cucchiaini di [crema di mandorle](#)
1/2 bicchiere di latte
1/2 bustina di lievito per dolci
1 tazzina di olio di semi

Preparazione

In una ciotola mettiamo uovo, zucchero e olio, mescoliamo e poi aggiungiamo farina, e latte. Mescoliamo e poi aggiungiamo il cacao e la crema di mandorle, ed infine il lievito. Mescoliamo tutto, finché il colore sarà omogeneo e poi versiamolo in uno stampo a forma di orsottopotto!! :-)

Inforniamo per circa 20-25 minuti prima di sfornare, lasciar riposare e servire.

Un orsottopotto bruno, per tutti i bambini di casa.