



Pronto in: 0:40 [h:mm]



Persone 12



forno



Light?



Sì  No



Difficolta' ★○○○○



Voto ★★★★★



Risulteranno circa 25 cubetti di 3cm di lato



Cottura e/o raffreddamento 0:25

Preparazione 00:15

## Ingredienti

30g di cacao amaro  
330g d'olio di semi  
[sostituibile con 225g di burro fuso]

6 uova medie intere

570g di zucchero

1 bustina di vanillina

280g di farina

6g di lievito istantaneo per dolci (pandegliangeli)

1 cucchiaino di sale

[a piacere noci sgusciate, o arachidi]

Dessert 098

## Procedimento

Mischiare il cacao amaro con l'olio (o burro fuso).

In un altro recipiente mescolare le uova, lo zucchero e la vanillina, fino ad amalgamare bene il tutto.

Aggiungere a questo composto, la farina setacciata, il lievito ed il sale.

Unire i composti ed amalgamare, fino a quando non diventa tutto omogeneo.

Ne risulterà un impasto molto soffice e liquido.

Foderare una teglia da forno di circa 25cm di diametro e versarne il composto all'interno.

A piacere aggiungere le noci o le arachidi.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti.

A fine cottura l'interno non risulterà completamente asciutto, ma leggermente umido.

Raffreddandosi quella parte risulterà quasi "cremosa"

