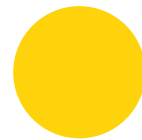
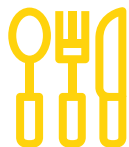


Bescuit de cacau en tres minuts



Postres



Ingredients per a dues persones



1 ou



3 cullerades soperes de farina



Un terç de got amb sucre



Un terç de got amb cacau



Mitja culleradeta de llevat Royal



Mig got de llet



3 cullerades soperes d'oli d'oliva verge



4 mitges nous pelades



1 culleradeta de sal



Estris



Bol de vidre



Batedor



2 tasses grosses



Elaboració

1

Pico les nous a trossos petits.



2

Poso tots els ingredients en un bol i els remeno amb un batedor fins que quedi una barreja homogènia.



3

Reparteixo la pasta en dues tasses grosses i les poso al microones 3 minuts a màxima potència. Un cop fet el bescuit, espero que es refredi lleugerament i ja puc servir-lo.



Consell del xef

Puc posar unes preses de xocolata dins de la pasta just abans de coure el bescuit al microones per trobar-hi una dolça sorpresa a l'interior i després servir-ho amb una mica de nata muntada.



En acabar de cuinar reviso que ho he deixat tot correctament.

