



## ELABORACIÓ

1. Escalfar el forn a 170°.
2. Barrejar la farina tamisada, el sucre, el cacau, el llevat, el bicarbonat i la sal.
3. Afegir l'aigua, l'oli i la vainilla amb un batedor.
4. Posar petites porcions en motlles aptes.
5. Coure'ls a 180° durant 15-20 minuts.

## INGREDIENTS (4-6 PERSONES)

- 310 g de farina
- 280 g de sucre
- 80 g de cacau en pols sense traces
- 1 cc de llevat químic sense traces
- Un polsim de sal
- ½ cc de bicarbonat
- 270 ml d'aigua
- 180 ml d'oli vegetal
- Vainilla

## NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

