

Pastís de xocolata

Ingredients:

Es necessiten:

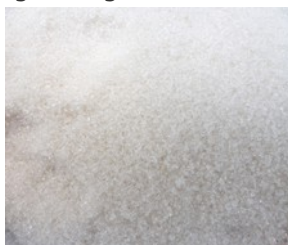
- ✓ 4 ous



- ✓ 1 got i mig de farina



- ✓ 1 got i mig de sucre



- ✓ 1 got de Nesquik/Cola-cau/cacao soluble



- ✓ mig got d'oli de girasol



- ✓ mig got de llet



- ✓ 1 sobre de llevat (16 grams)



Elaboració

Tots els ingredients els barregem en un bol, batent-los bé.

Agafem un motlle, pot ser rodó o rectangular, com vulguem, i l'untem amb mantega i li espolem una mica de farina, perquè no s'enganxi el pa de pessic.

Aboquem la barreja i ho posem al forn preescalfat a 180 graus durant una hora.

Quan hagi passat el temps de cocció, obrim una mica el forn i amb un escuradents o un ganivet punxem al centre del pa de pessic.

Si l'escuradents surt net és que ja està fet, sinó el podem deixar cinc o deu minuts més, depenent de la potència del forn de cadascú.

Quan el pa de pessic s'hagi refredat, podem escampar per sobre sucre glass.

O podem partir-lo per la meitat i omplir-lo de melmelada al nostre gust.

I ja podem menjar-lo quan vinguin amics!