Ingredientes:
1 ½ xícara de farinha de trigo1 colher de sobremesa de fermento em pó1 colher de café de bicarbonato em pó ½ xícara de açúcar cristal
1 xícara de leite ou leite de soja
1colher se sopa de cacau em pó
1 xícara de óleo
½ xícara de nozes moídas (pode ser também uma mistura de nozes, avelã, amêndoas...)
Modo de preparar:
Peneire a farinha e acrescente todos os ingredientes secos em uma tigela, misture-os e junte os ingredientes líquidos, deixando o leite por último. Misture tudo até obter uma massa lisa. Coloque em uma forma média e untada. Leve ao forno pré-aquecido e asse em fogo baixo por aproximadamente 30 minutos. Decore com nozes inteiras.