

# Pastís hipnòtic



## Ingredients:



quatre ous



250 ml d'oli de gira-sol



250 g de sucre



100 ml de llet



300 g de farina



25 g de cacau en pols sense sucre



un sobre de llevat



**1** En un recipient gran, tira-hi els ous, l'oli, el sucre i la llet, i bat-ho amb barnilles manuals. Afegeix-hi la farina i el llevat i barreja-ho fins que sigui una pasta.



**2** Agafa la meitat de la pasta, posa-la en un altre recipient i afegeix-hi el cacau. Barreja-ho bé. Ara tens dues pastes, una de color clar i una de color fosc.



**3** Folra un motlle amb paper de forn o engreixa'l i enfarina'l perquè no se'n enganxi el pa de pessic. Tira-hi una cullerada de pasta clara. A sobre, tira-hi una cullerada de pasta fosca i després una de clara, i així successivament fins a acabar les dues pastes.



**4** Demana a un adult que ho posi al forn a 180 graus durant uns 30 minuts.

