

# Negra maluca

## El Brasil

Vanessa Lara Silva

### Ingredients

3 ous  
250 g de farina  
1 tassa de sucre  
1 tassa de xocolata en pols  
½ tassa d'oli  
1 sobre de llevat  
Una pessic de sal  
1 tassa d'aigua calenta

Per a la cobertura de xocolata:

4 cullerades de llet  
½ tassa xocolata en pols  
1 cullerada de mantega  
1 tassa de sucre



### Preparació

Engegueu el forn, que s'escalfi bé.

Bateu bé els ous amb la sal i el sucre, l'oli, la xocolata i la farina. A continuació, incorporeu-hi l'aigua calenta i el llevat.

Poseu el paper vegetal en una safata del forn i aboqueu-hi la massa.

Fiqueu-ho al forn uns 35 a 40 minuts.

Per fer la cobertura, aboqueu tots els ingredients en una cassola i escalfeu-ho bé fins que bulli. Napeu la coca amb la cobertura calenta.

Podeu decorar el pastís amb fruita confitada i fideus de xocolata.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) - Pàgina web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat)  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
[www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954](http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954)  
[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
<http://blocs.cpnl.cat/receptaris>