



Ingredienti:

2 uova

2 tuorli

150 + 50 g zucchero

50 ml olio di oliva

1 limone

250 g farina 00

1 bustina lievito per i dolci

1 arancia

granella di zucchero, codette colorate di zucchero,
zucchero a velo

Mettete le uova con i tuorli e 150 g zucchero nella
ciotola...



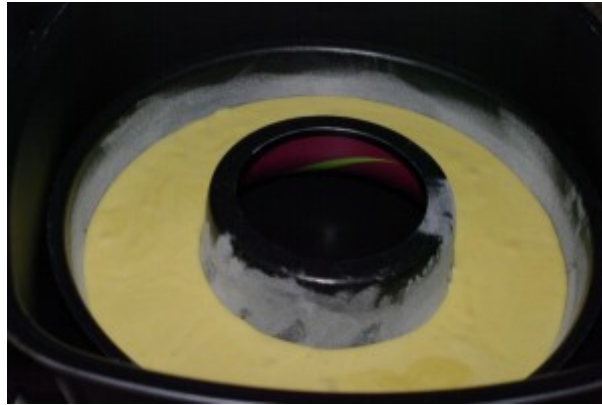
...e frullate finché ottenete un composto schiumoso.
Aggiungete l'olio e la buccia grattugiata del limone...



...frullate un po, poi la farina insieme al lievito.



Amalgamate bene tutti gli ingredienti e verste il composto
nello stampo a ciambella imburrato ed infarinato, che
poggiate nella pentola vuota.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande, con lo spargifiamma sotto, a fiamma alta per 2 minuti, poi fiamma medio-bassa per 20 minuti. Aggiungete sopra le codette e la granella di zucchero...



e continuate ancora 15 minuti. Il dolce è pronto quando vedete che inizia a staccarsi dai bordi dello stampo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti.



Mettete in un pentolino il succo dell'arancia insieme a 50 g zucchero...



...e mettetelo sul fuoco finché si scioglie lo zucchero. Una volta cotto il berlingozzo, togliete lo stampo dalla pentola, lasciate intiepidire 10 minuti e distribuite il sciroppo all'arancia sopra.



Lasciate raffreddare completamente prima di mettere sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.