

CAKE AL CIOCCOLATO



ingredienti:

200gr.farina oo,

250gr.burro,

200gr.zucchero,

1 bustina di lievito bertolini,

1 pizzico di sale,

40gr.di cacao amaro,

100gr di frumina,

1 bicchiere di latte,

4 uova.

Procedimento:Montare a crema il burro con lo zucchero e il sale aggiungendo uno x volta le uova,aggiungere la frumina,il cacao amaro e x ultimo il lievito e poi il latte.Procuratevi i contenitori in alluminio(quelli x il cream caramel),e delle pirottine della stessa misura.Mettere le pirottine nei contenitori di alluminio e mettere un cucchiaino di impasto,mettere i contenitori nella teglia versando un po' di acqua fino alla meta' di essi.Coprire la teglia con il magic cooker,iniziare la cottura a fiamma vivace,quando inizia l'ebollizione abbassare la fiamma a minimo.Cottura x 50 minuti,ogni tanto asciugare il coperchio dalla condensa che si crea all'interno.

RICETTA DI : Massimiliano Bello