

Camille



Ingredienti per una torta diam. 26 e circa 10 muffin grandi:

300 g carote frullate
100 g mandorle tritate
300 g farina
2 uova
100 ml latte
100 ml olio semi
1 bustina lievito vanigliato
230 g zucchero

Sbatti le uova con lo zucchero finché diventa una crema bianca, aggiungi l'olio, il latte, le carote e le mandorle. Dopo incorpora la farina con il lievito. Per la torta, fodera con la carta forno una pentola e versa metta del impasto. Con il resto, riempi per $\frac{3}{4}$ i stampini per muffin, e adagiali in un'altra pentola. Copri con Magic Cooker tutte due le pentole, e metti a fiamma bassa per circa 20 minuti. Fai sempre la prova stecchino ed asciuga tante volte il coperchio.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta di Eliza Sestov