

Ciambella agli albumi con gocce di cioccolato



Ingredienti:

500 g albumi

100 ml olio di semi

300 g zucchero

200 g farina 00

200 g fecola di patate

1 pizzico di sale

100 g gocce di cioccolato

zucchero a velo q.b.

Unite nella ciotola la farina, la fecola di patate e l'olio di semi. Amalgamate.



Montate gli albumi a neve prima con il pizzico di sale poi aggiungendo lo zucchero. Continuate a montare finché sono ferme. Aggiungete metà degli albumi nella ciotola...



... e amalgamate piano con la spatola mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungete il resto degli albumi e le gocce di cioccolato.



Mescolate leggermente con la spatola per non smontare gli albumi. Versate il tutto nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta per 5 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare e decorate con lo zucchero a velo e cacao.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.