

Ciambella al profumo di liquore Strega



Ingredienti:

4 uova

250 g zucchero

300 g farina

50 ml liquore Strega

1 bicchiere olio semi

1/2 bicchiere latte

1 bustina lievito per i dolci

2 cucchiaini cacao amaro

Mettete nella ciotola le uova con lo zucchero e un pizzico di sale...



... e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete l'olio, il latte, il liquore e mescolate. Unite la farina con il lievito.



Amalgamate bene il tutto. Versate circa 2/3 di composizione nella teglia imburata ed infarinata. Unite il cacao alla rimanenza ed amalgamate. Distribuite la composizione al cacao sopra quella bianca. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta sul fornello grande per 5 minuti poi fiamma medio-bassa per 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.