

Ciambella brucia grassi



Ingredienti:

2 uova

150 g zucchero di canna

200 g farina integrale

4 carote

30 g burro

3 cucchiai olio di oliva

4 noci

2 cucchiai latte

1/2 bustina di lievito per i dolci

sale, zenzero, noce moscata

zucchero a velo q. b.

Frullate le uova con lo zucchero finché cambia colore..



...aggiungete il burro ammorbidito, l'olio, lo zenzero (circa 1/2 cucchiaino), la noce moscata, il latte...



...poi la farina con il lievito. Amalgamate bene. Unite le carote grattugiate sulla grattugia con fori piccoli, e le noci sminuzzate.



Versate il tutto nello stampo imburrato ed infarinato, o

senza nulla se è di silicone, che va poggiato nella pentola vuota.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 2 minuti, poi fiamma medio-bassa 30 minuti, e fiamma bassa altri 15 minuti. Potete alzare il coperchio durante la cottura per guardare. Non c'è bisogno di asciugare il coperchio sotto.

Spegnete la fiamma e lasciate coperto 2 minuti.



Aspettate che si raffredda prima di mettete sul piatto da portata. Spolverizzate con zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.