

## Ciambella inzuppata al cioccolato

---



### Ingredienti:

6 uova

200 g zucchero

1 pizzico di sale

25 ml olio semi

25 ml latte o acqua

200 g farina 00

50 g cacao amaro

1 bustina lievito per dolci

150 g cioccolato bianco o fondente

200 ml latte o acqua

Mettete nella ciotola le uova con lo zucchero ed il sale e montate finché diventano schiumose. Unite l'olio ed il

latte, mescolate, poi la farina con il cacao e lievito setacciate.



Mescolate con la spatola. Versate il composto nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



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



Durante la cottura del dolce mettete in un pentolino il cioccolato con il latte..



... e mettete sul fornello piccolo mescolando, solo per il tempo necessario per sciogliere il cioccolato. Una volta pronta la ciambella togliete la teglia dal kit, e così calda inzuppate con la salsa di cioccolato.



Lasciate raffreddare nella teglia poi togliete il dolce sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.