

## Ciambella soffice alla panna e gocce di cioccolato

---



### Ingredienti:

3 uova

160 g zucchero

250 g farina 00

180 ml panna fresca liquida ( quella da montare )

100 ml olio di semi

1 bustina lievito per i dolci

vaniglia

50 g gocce di cioccolato

mandorle affettate q.b.

Montate a neve gli albumi con 1 pizzico di sale, poi aggiungete lo zucchero.



Continuate a frullare finché gli albumi sono molto fermi. Aggiungete i tuorli...



... e frullate soltanto 10 secondi. Unite l'olio, la panna liquida e la vaniglia...



...mescolate a mano, poi aggiungete la farina con il lievito.



Amalgamate bene il composto. Unite le gocce di cioccolato...



... e mescolate a mano. Versate il tutto nello stampo imburrato ed infarinato. Sopra distribuite le mandorle affettate. Poggiate lo stampo nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media circa 15 minuti. Il dolce è pronto quando vedete che si stacca dai bordi dello stampo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare e mettete sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.