

Ciambella soffice panna e latte



Ingredienti:

6 uova

200 g zucchero

150 ml panna fresca

100 ml latte

100 g fecola di patate

250 g farina 00

1 bustina lievito per i dolci

1 pizzico di sale

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



Frullate finché diventano schiumose. Aggiungete la panna liquida ed il latte e mescolate a mano dal basso verso l'alto. Unite la farina con la fecola ed il lievito setacciate...



...ed amalgamate sempre a mano con movimenti dal basso verso l'alto. Versate il tutto nello stampo imburrato ed infarinato. Mettete lo stampo nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 5 minuti poi a fiamma media 20 minuti. A metà intervallo decorate se volete con granella di zucchero. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla griglia prima di metterlo sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.