

Ciambellone al cioccolato senza zucchero e uova



Ingredienti:

3 tazze farina 00

3 cucchiaini cacao amaro

70 g stevia polvere

1, 5 tazze latte di soia o acqua

1 tazza olio di semi

1 cucchiaino bicarbonato di sodio

1 cucchiaio aceto di vino bianco

Unite i solidi nella ciotola (farina, cacao e stevia)...



... mescolate poi unite l'acqua o il latte di soia, l'olio ed il bicarbonato sciolto nel bicchiere con l'aceto di vino bianco. Amalgamate bene il tutto e versate nella teglia con la carta forno sotto. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e usate fiamma alta del fornello grande per 5 minuti, poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate intiepidire e capovolgete sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.