

# Ciambellone alla zucca



## Ingredienti:

2 uova

200 g zucchero

400 g zucca pulita

100 g burro

400 g farina 00

2 bustine lievito per dolci

1 fiala vaniglia

1 pizzico di sale

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



... e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete il burro fuso e freddo e la zucca frullata.



Amalgamate il tutto poi unite la farina con le bustine di lievito e la vaniglia.



Amalgamate bene e versate nella teglia imburrata ed infarinata o con la carta forno. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite il kit con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa circa 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla griglia e decorate a piacere con del cioccolato fuso per creare una ragnatela.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.