

Ciambellone alle mandorle



Ingredienti:

150 g farina 00

150 g farina di mandorle

100 g burro

130 g zucchero

3 uova

100 ml latte

50 g frutti rossi disidratati

1 bustina di lievito per i dolci

100 g cioccolato fondente

Lavorate le uova con lo zucchero finché diventa una crema schiumosa.



Aggiungete il latte, il burro ammorbidito, poi le farine insieme al lievito. Amalgamate bene.

Unite i frutti rossi.



Versate il tutto nella forma imburrata ed infarinata e poggiata nella pentola vuota.



Sopra aggiungete il cioccolato a scaglie.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate la fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 30 minuti. Non c'è bisogno di asciugare il coperchio. Spegnete la fiamma e lasciate riposare coperto 3 minuti.



Fatte raffreddare e mettete il ciambellone sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.