

Ciambellone mele e ricotta



Ingredienti:

4 uova

200 g zucchero

2 mele

250 g ricotta

50 g fecola di patate

200 g farina 00

1/2 bustina lievito per dolci

1 arancia

zucchero a velo

Sbucciate le mele e tagliate a fettine sottili. Mettete in un contenitore con il succo dell'arancia e 1-2 cucchiaini di zucchero. Lasciate macerare finché preparate il resto.



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



... e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete la ricotta...



...amalgamate, poi unite la farina, la fecola, il lievito e il succo del arancia dal contenitore con le fettine di mele.



Amalgamate bene il tutto. Nello stampo imburrato ed infarinato fatte un primo strato di mele.



Versate sopra metà del impasto. Seguite con un altro strato di fettine di mele.



Aggiungete il resto del impasto e completate con le mele. Mettete lo stampo nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 35 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare poi spolverizzate con lo zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.