

Ciambellone soffice allo yogurt



Ingredienti:

1 vasetto yogurt

2 vasetti zucchero

3 uova

3 vasetti farina 00

1 vasetto olio semi

1/2 vasetto latte

1 bustina lievito per i dolci

1 pizzico di sale

zucchero a velo q. b.

Unite tutti gli ingredienti in una ciotola.



Frullate bene il tutto finché ottenete una crema liscia.
Versate il composto nella forma imburrata ed infarinata.
Poggiate lo stampo nella pentola vuota.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello grande mettete lo
spargifiamma e la pentola sopra. Usate fiamma alta per 2-3
minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 25 minuti. Non c'è
bisogno di asciugare il coperchio.



Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 2 minuti. Togliete lo stampo e lasciate intiepidire prima di mettere il ciambellone sul piatto da portata. A piacere spolverate con lo zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.