

# Ciambellone stragoloso



## Ingredienti:

300 g farina

50 ml olio semi

200 g zucchero

100 g yogurt bianco cremoso

100 g cioccolato fondente spezzettato tipo gocce di cioccolato

100 g nocciole tritate

4 uova

1 bustina di lievito

30 g di marmellata di albicocche

30 ml acqua

Lavorare l'olio e lo zucchero, aggiungere lo yogurt.  
Unire le uova intere e di seguito la farina e le nocciole tritate finemente.

Lavorare a lungo ed unire infine la busta di lievito e il cioccolato.

Versare il tutto nella pentola di titanio precedentemente unta e cosparsa di farina.

Miscelare acqua e marmellata in un bicchiere e versarne ciuffi su tutta la superficie della torta.

Con un bastoncino di legno disegnare delle spirali nei punti in cui si è posta la marmellata.

Coprite con Magic Cooker e cucinate a fiamma bassa per circa 30 min. (sempre la prova stecchino). Asciugate spesso il coperchio sotto. Alla fine, quando è cotta, spegnete la fiamma e lasciate coperto per altri 15 min.

Buon appetito con Magic Cooker!