



Ingredienti:

125 g burro morbido

130 g zucchero a velo

2 uova + 3 tuorli

2 cucchiari marsala

100 g farina mais fioretto

85 g farina 00

75 g farina di mandorle

1 bustina lievito per dolci

vaniglia

1 pizzico di sale

zucchero a velo per decorazione

Mettete nella ciotola il burro morbido con lo zucchero a velo...



... e lavorate bene. Unite le uova, i tuorli ed il sale...



...amalgamate, poi unite il marsala e la vaniglia.
Nel frattempo pesate le farine e unite anche il lievito...



... e uniteli al composto. Amalgamate bene e versate nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.