

## Dolce con farina di segale e yogurt



### Ingredienti:

180 g farina di segale

90 g fecola di patate

125 ml olio di girasole

260 g zucchero di canna integrale

125 g yogurt intero

3 uova

1/2 bustina lievito per dolci

scorza di limone grattugiata

1 pizzico di sale

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

zucchero di canna integrale...



... e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete l'olio, lo yogurt e la scorza di limone grattugiata. Mescolate bene poi unite la farina di segale, la fecola di patate ed il lievito.



Amalgamate bene il tutto 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 media circa 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti. Raffreddati

sulla griglia.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.