

Moreto ricoperto al cioccolato



Ingredienti:

500 g farina

500 g zucchero

75 g cacao amaro

500 ml latte

1 bicchiere olio semi

50 ml liquore a piacere

2 uova

buccia di 1 limone

1 bustina di lievito per i dolci

per la copertura:

75 g burro

100 g cioccolato fondente

Unite tutto gli ingredienti nella ciotola...



... e amalgamate molto bene il tutto. Versate il composto nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



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



Nel frattempo sciogliete il burro con il cioccolato. Una volta cotta la torta rovesciate e ricoprite quanto è ancora bollente con cioccolato caldo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.