

Plumcake al cioccolato



Ingredienti:

3 uova

200 g zucchero

200 g farina 00

50 g cacao amaro

100 ml olio di semi

125 g yogurt bianco

100 g gocce cioccolato

1 lievito per i dolci

zucchero a velo

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



... e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete lo yogurt, l'olio, amalgamate, poi la farina con il cacao ed il lievito.



Lavorate bene per amalgamare bene il tutto. Aggiungete il cioccolato...



... mescolate e versate il tutto nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 10 minuti poi a fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare completamente poi spolverate con lo zucchero a velo.



Buon appetito con magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.