

# Plumcake al cioccolato



Ingredienti:

250 g burro morbido

200 g zucchero

50 g miele

2 uova

250 ml panna liquida

150 g cioccolato fondente

250 g farina 00

25 g cacao

10 g lievito per i dolci

1 bacca di vaniglia

Lavorate il burro con lo zucchero, il miele ed i semi della bacca di vaniglia...



... e aggiungete le uova uno per volta.



Nel frattempo mettete la panna ed il cioccolato nel pentolino a sciogliersi.



Una volta incorporate le uova versate il cioccolato con la panna che non devono essere troppo calde.



Pesate in una ciotola la farina con il cacao ed il lievito...



... ed amalgamate con il resto. Versate l'impasto nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma medio-bassa per 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Decorate con cioccolato bianco sciolto dopo aver raffreddato la torta.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.