

Sbrisolona light



Ingredienti:

2 uova

150 ml olio semi

150 g zucchero

500 g farina 00

1 bustina lievito per dolci

marmellata

noci tritate se volete

zucchero a velo

Mettete nella ciotola le uova con l'olio e lo zucchero...



... e mescolate il composto senza montare. Unite la farina con il lievito e impastate con le mani.



Dovete ottenere un impasto secco e sbriciolato. Poco più della metà distribuite nella teglia non unta e pressate con le dita. Formate un bordo laterale. Coprite con marmellata a piacere e noci tritate a coltello.



Distribuite sopra il resto del impasto sbriciolandolo tra le dita. Mettete la teglia nel kit forno.



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



Una volta raffreddata spolverizzate con lo zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.