

Torta al cioccolato morbida



Ingredienti:

6 uova

200 g zucchero

1 bustina vanillina

4 cucchiaini acqua fredda

4 cucchiaini olio di semi

3 cucchiaini cacao amaro

8 cucchiaini farina 00

1 bustina lievito per i dolci

250 g cioccolato al latte

250 ml acqua

Lavorate bene le uova con lo zucchero e la vanillina finché cambiano colore.



Aggiungete il cacao, l'acqua e l'olio.



Unite la farina ed il lievito.



Amalgamate bene tutti gli ingredienti. Versate il tutto nella pentola imburrata ed infarinata.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma bassa per 25 minuti. Durante la cottura asciugate 2-3 volte il coperchio.



Preparate sul fuoco i 250 ml d'acqua con il cioccolato a pezzi solo finché si scioglie il cioccolato.



La torta, una volta cotta, spegnete il fuoco, tagliatela calda a vostro piacere e versate sopra la salsa al

cioccolato calda.



Decorate a piacere (io ho usato la granella di zucchero)
e lasciate raffreddare prima di servire.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.