

Torta after eight



Ingredienti:

1 vasetto piccolo di yogurt

3 vasetti farina 00

3 vasetti zucchero

1/2 vasetto olio di semi

1 vasetto sciroppo di menta

3 uova

1 bustina di lievito per i dolci

50 g gocce di cioccolato

Per la glassa:

100 g cioccolato fondente

25 g burro

100 ml latte

50 g zucchero

In una ciotola frullate i tuorli con lo yogurt e lo zucchero finché diventa una crema omogenea. Aggiungete l'olio e lo sciroppo di menta.



Amalgamate ,poi aggiungete la farina con il lievito.



Lavorate bene per ottenere una crema liscia. Unite gli albumi montati a neve con 1 pizzico di sale.



Versate il composto ottenuto nella pentola imburrata ed infarinata. Sopra distribuite le gocce di cioccolato.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 30 minuti. Durante la cottura asciugate il coperchio sotto 2-3 volte. Spegnete la fiamma e lasciate coperto 2 minuti, poi alzate il coperchio e lasciate raffreddare nella pentola.



Preparate la glassa al cioccolato : in un pentolino sciogliete il burro con il cioccolato, poi aggiungete il latte con lo zucchero, mescolate, coprite con Magic Cooker e tenete a fuoco basso, sul fornello piccolo, per 5 minuti.



Lasciate intiepidire la glassa e versatela sulla torta fredda. Tenete nel frigo per almeno 2 ore prima di servirla.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.