

# Torta al cioccolato con ricotta e albumi gluten free



## Ingredienti:

250 g ricotta  
150 g yogurt magro greco  
100 g zucchero di canna  
4 g cannella  
100 ml olio semi  
25 g cacao amaro  
130 g fecola di patate  
120 g maizena  
1 bustina lievito per i dolci  
6 albumi  
2-3 gocce succo limone  
150 g zucchero a velo  
50 g gocce di cioccolato

Mettete nella ciotola la ricotta con lo yogurt, zucchero di canna e cannella.



Lavorate finché amalgamate bene il tutto. Aggiungete l'olio e lavorate ancora 1 minuto. Unite il cacao, la fecola e la

maizena, il lievito.



Lavorate finché ottenete una massa uniforme. Separatamente montate gli albumi con le gocce di succo di limone poi aggiungete lo zucchero a velo e continuate a montare finché diventano ferme. Unite gli albumi al resto del impasto...



... e mescolate con la spatola dal basso verso l'alto. Una volta incorporato tutto unite le gocce di cioccolato.



Versate l'impasto nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media circa 30 minuti. Il dolce è pronto quando si stacca dai bordi della teglia. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla gratella poi spolverizzate con lo zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.