

Torta al latte



Ingredienti:

3 uova

120 ml latte

100 g farina 00

65 g fecola di patate

150 g zucchero

60 g burro

1 bustina vanillina

1/2 bustina lievito per i dolci

2 cucchiaini di cacao amaro

un pizzico di sale

cioccolato a pezzi se vi piace

Montate le uova con lo zucchero finché diventano spumose.
Aggiungete il latte, il burro ammorbidito, il sale, la

vanillina e frullate bene. Poi la farina con la fecola di patate ed il lievito insieme. Frullate per amalgamare il tutto. Togliete una parte d'impasto in quale aggiungerete il cacao.

Imburrate ed infarinate uno stampo da forno e poggiate nella pentola antiaderente o in ceramica. Non usate mai per i dolci le pentole in acciaio.



Dividete lo stampo con l'aiuto dei biscotti.



Versate l'impasto nelle divisioni, alternando i colori.



Coprite con Magic Cooker . Sul fornello medio mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 30 minuti. La torta è pronta quando vedete che si stacca da sola dai bordi dello stampo. Durante il tempo di cottura asciugate il coperchio 3-4 volte.



Spegnete il fuoco, lasciate coperto 3 minuti, poi alzate il coperchio e lasciate raffreddare la torta nello stampo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.