

# Torta al mascarpone



Ingredienti:  
450 gr farina 00  
100 gr burro  
300 gr zucchero  
3 uova  
250 gr mascarpone  
1 bustina lievito per i dolci  
200 ml latte  
Scorza grattugiata di un limone  
1 pizzico di sale  
cacao

Montare le uova con lo zucchero fino a che diventano schiumose, aggiungere a filo il burro fuso, poi poco a poco il mascarpone, il latte, la scorza grattugiata del limone, e alla fine la farina con il lievito. Versare il composto nella pentola imburrata e infarinata (usando la pentola in titanio 26, escano un ciambellone, mettendo un bicchierino nel mezzo, più 10 muffin ). Coprire con Magic Cooker e cucinare a fiamma alta per 2 minuti, dopodiché continuare a fiamma bassa per i prossimi 25-30 minuti, asciugando più volte il coperchio. Una volta cotto ( prova stecchino ), lasciare coperto per altri 3 minuti con il fuoco spento. Poi togliere il coperchio e lasciare scoperto nella pentola finché si raffredda.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.