

## 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.