

Torta alla panna



Ingredienti:

250 g farina

250 g zucchero

250 ml panna fresca

3 uova

1 fiala rum

1 bustina vanillina

1/2 bustina lievito per i dolci

1-2 cucchiaini cacao amaro

Sbattete le uova con lo zucchero finché ottenete un composto bianco e schiumoso. Aggiungete la panna fresca, la vanillina, il rum e alla fine la farina insieme al lievito. Se volete potete separare un po d'impasto che lo colorate con il cacao.

Imburrate ed infarinate la pentola in titanio (va bene anche una pentola con interno in ceramica). Nel centro un bicchierino imburato ed infarinato e versate l'impasto.



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 della pentola.



Spegnete la fiamma, lasciate coperto per 3 minuti poi alzate il coperchio. Aspettate che si raffredda e mettete sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.