

Torta cioccolato e noci



Ingredienti:

125 g burro

170 + 250 g cioccolato fondente

2 cucchiaini liquore Cointreau

1 arancia

40 g farina

60 g maizena

1 bustino lievito per i dolci

100 g noci tritate + per decorazione

3 uova

1 bustina vanillina

125 g panna fresca liquida

120 g zucchero

Sciogliete nel pentolino il burro, il cioccolato 170 g,
il liquore e la buccia grattugiata dell'arancia...



...e lasciate intiepidire.

Frullate le uova con lo zucchero finché diventano
schiumose...



... unite la farina, la maizena, il lievito, la vanillina...



...mescolate, poi aggiungete il cioccolato con il burro sciolto e le noci tritate.



Amalgamate bene il tutto e versate nella teglia con carta forno sotto. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media 20 minuti. Spegnete e lasciate coperto 5 minuti.



Nel frattempo sciogliete 250 g cioccolato con la panna...



... e versate sulla torta leggermente tiepida...



... decorate alla fine con noci tritate grossolanamente.



Servite fredda.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.