

## Torta cioccolatosa

---



### Ingredienti:

3 uova

160 g zucchero

260 g farina 00

1 bicchiere di plastica con olio di semi

1 bicchiere di plastica con latte

1 bustina lievito per i dolci

70 g cacao amaro

Per la glassa: 250 g zucchero a velo

1 albume

4 gocce succo di limone

Con le fruste mescolate bene le uova con lo zucchero, per 3 minuti, aggiungete l'olio ed il latte, girate, e alla fine la farina con il cacao ed il lievito.



Imburrate ed infarinate uno stampo di ciambellone che lo poggiate nella pentola vuota. Versate l'impasto nello stampo



Coprite con Magic Cooker e mettete sulla fiamma alta, usando lo spargifiamma, per 3 minuti. Poi riducete la fiamma a medio-bassa per i prossimi 35-40 minuti. Non c'è bisogno di asciugare il coperchio. E' pronto quando vedete che si stacca dai bordi.



Una volta cotto, spegnete la fiamma e lasciate coperto per altri 3 minuti, poi scoprite e lasciate raffreddare.

Nel frattempo preparate la glassa, mescolando tutti gli ingredienti con la forchetta, fino a formare una crema uniforme.

Quando il ciambellone si è raffreddato copritelo con la glassa.

Potete anche eliminare la glassa e spolverare solo con lo zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.