

Torta dei 7 vasetti al nesquik



Ingredienti:

- 1 vasetto di yogurt
- 2 vasetti zucchero di canna
- 2,5 vasetti farina 00
- 0,5 vasetto nesquik
- 1 vasetto olio di semi
- 1 bustina di lievito per i dolci
- 3 uova
- 1 pizzico di sale

Frullate bene le uova intere con un pizzico di sale e lo zucchero finché diventano schiumose, poi aggiungete lo yogurt e l'olio. Amalgamate. Unite la farina, il nesquik ed il lievito.



Versate il composto ottenuto nella forma imburrata ed infarinata, poggiata nella pentola vuota.



Coprite con Magic Cooker.

Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate fiamma alta per 2 minuti, poi fiamma medio-bassa per 30 minuti. Durante la cottura asciugate 1 volta il coperchio sotto.



Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto per 3 minuti.
Togliete il coperchio e lasciate raffreddare nella forma.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.