

Torta di nocciole senza glutine



Ingredienti:

3 uova

200 g zucchero di canna

150 g burro

200 g nocciole tostate e tritate

200 g farina senza glutine (tipo mix it)

1 bustina di lievito per dolci senza glutine

1 pizzico di sale

Mettete nella ciotola le uova con il sale e lo zucchero...



... e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete il burro sciolto e raffreddato e mescolate. Unite la nocciole tritate, la farina ed il lievito.



Amalgamate bene il tutto e versate nella teglia imburrrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla gratella prima di metterlo sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.