

Torta greca con cioccolato e amaretti



Ingredienti:

200 g burro morbido

200 g zucchero semolato

4 uova

200 g cioccolato fondente

150 g amaretti

200 g farina 00

1 bustina di lievito per i dolci

2 cucchiai zucchero di canna

Mettete nella ciotola il burro con lo zucchero ...



... e lavorate finché amalgamate bene il tutto. Unite le uova uno per volta lavorando bene dopo ognuno finché viene incorporato.



Unite gli amaretti ed il cioccolato a pezzettini.



Lavorate con le fruste finché gli amaretti si rompano.
Unite la farina con il lievito.



Amalgamate bene il tutto e versate nella teglia
imburrata ed infarinata. Livellate bene e cospargete la
superficie con un cucchiaino di zucchero di canna.
Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande
a fiamma alta 5 minuti poi medio-bassa per 20 minuti.
Alzate il coperchio e cospargete la superficie con un
altro cucchiaino di zucchero di canna.



Coprite e continuate la cottura a fiamma medio-bassa per altri 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla gratella prima di metterla sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.