

Torta integrale miele e noci senza lattosio



Ingredienti:

3 uova

150 g zucchero di canna integrale

200 g miele

280 g farina integrale

25 g cacao amaro

1 bustina lievito per dolci

150 g noci

1 pizzico di sale

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



... e lavorate finché diventano schiumose. Aggiungete il miele, mescolate un po, poi la farina con il cacao ed il lievito.



Amalgamate bene il tutto e incorporate le noci tritate al coltello. Tenete da parte qualcuna per la decorazione.



Versate la composizione nella teglia imburrata ed infarinata e poggiate la teglia nel kit forno. Decorate con delle noci.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 18-20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.