

Torta light al cioccolato



Ingredienti (usate una tazza da 250 ml):

3 tazze farina 00

1,5 tazze zucchero

3 cucchiaini cacao amaro

1 tazza olio di semi

1,5 tazze acqua

1 cucchiaino bicarbonato alimentare

1 cucchiaino aceto di mele

aromi

Mescolate in una tazza il bicarbonato con l'aceto e unite insieme agli altri ingredienti in una ciotola.



Amalgamate il tutto e versate nello stampo imburrato ed infarinato che poggiate nel kit forno spessore 3 cm. Decorate se volete con mandorle affettate.



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



Togliete lo stampo e lasciate raffreddare prima di

mettere la torta sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.