

Torta light (senza uova, latte, burro, lievito, zucchero)



Ingredienti:

200 ml olio di semi

200 g rapa rossa cotta

100 g stevia

300 g farina 00

80 g cacao amaro

4 cucchiaini rasi bicarbonato di sodio

2 cucchiaini estratto vaniglia

200 ml acqua

Frullate la rapa rossa cotta con l'olio di semi finché ottenete una crema omogenea.



Unite il frullato alla farina, cacao, bicarbonato, stevia, vaniglia e 1 pizzico di sale.



Mescolate il tutto e alla fine unite l'acqua. Versate nella teglia imburrrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



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



Togliete dalla teglia e raffreddate sulla gratella.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.