

Torta matta al cioccolato (Crazy Cake)



Ingredienti:

170 g farina 00 o di riso

170 g zucchero

3 cucchiaini cacao amaro

1 cucchiaino bicarbonato di sodio

1/2 cucchiaino sale

6 cucchiaini olio di semi

1 cucchiaio aceto bianco

250 ml acqua o latte

1 cucchiaino aroma a piacere

Unite tutti i solidi (farina, bicarbonato, cacao, zucchero, sale) ed amalgamateli.



Poi unite tutti i liquidi (acqua o latte, aceto, olio, aroma) ed amalgamate ancora. Versate il tutto nello stampo di silicone oleato, o nel stampo antiaderente imburrato ed infarinato, che poi poggiate nella pentola.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 3 minuti, poi fiamma medio-bassa circa 30 minuti. La torta è pronta quando i bordi si staccano dallo stampo.



Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti. Togliete il coperchio e lasciate raffreddare prima di mettere sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.