

Torta mele e cioccolato



Ingredienti:

250 gr farina
100 gr zucchero
120 gr burro
3 uova
1/2 bicchiere latte
1 bustina vanillina
1/2 bustina lievito per i dolci
100 gr cioccolato
2 mele

Frulla bene il burro fuso con lo zucchero,aggiungi le uova uno alla volta,il latte,la farina,il lievito e la vanillina.Alla fine il cioccolato a pezzetti o in gocce.Versa nella pentola imburrata e infarinata,e affonda le fettine di mele in verticale come nella foto.Copri con Magic Cooker e cucina a fiamma alta 2-3 minuti,poi fiamma bassa 25-30 minuti,asciugando speso il coperchio. Spegni e lascia coperto 2 minuti. Togli il coperchio e lascia raffreddare.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.