

Torta rustica alle mele e frutti rossi



Ingredienti:

4 uova

200 g farina 00

50 g fecola di patate

70 ml latte

150 g zucchero

3 mele

70 g frutti rossi disidratati

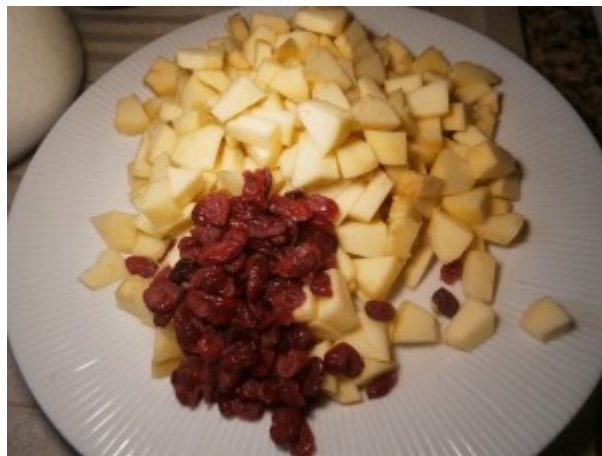
1 cucchiaino cannella in polvere

1 bustina lievito per i dolci

Lavorate le uova con lo zucchero finché cambiano il colore, si gonfiano. Aggiungete il latte, la cannella, la fecola, la farina ed il lievito.



Amalgamate bene gli ingredienti.
Tagliate a piccoli dadini le mele.



Unite al impasto le mele ed i frutti rossi.
Versate il tutto nella pentola imburrata ed infarinata.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta per 2-3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 25 minuti. Durante la cottura asciugate 1-2 volte il coperchio sotto. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 2 minuti. Togliete il coperchio e lasciate intiepidire.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.