

## Torta semplice alla cannella



### Ingredienti:

220 g farina 00  
200 g zucchero di canna  
250 ml latte  
1 bustina di lievito per dolci  
2 cucchiaini di olio di semi  
1 pizzico di sale  
1 cucchiaio di cannella  
zucchero a velo per la decorazione

Nella ciotola mettete la farina, il lievito, il sale, la cannella, lo zucchero, girate, poi aggiungete l'olio ed il latte a filo, ed amalgamate bene.

Imburrate ed infarinate una pentola.



Versate l'impasto nella pentola.



Sul fornello medio mettete lo spargifiamma, poi la pentola coperta con Magic Cooker. Cuocete a fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per 25-30 minuti. La torta è pronta quando si stacca da sola dai bordi. Durante la cottura asciugate ogni tanto il coperchio sotto. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti, poi alzate il coperchio, lasciate raffreddare e mettete sul piatto da portata. Decorate a piacere con lo zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.