

Torta soffice kiwi e mascarpone



Ingredienti:

3 uova

180 g zucchero

250 g mascarpone

80 ml olio di semi

250 g farina 00

1 bustina di lievito per i dolci

700 g kiwi

Unite le uova con lo zucchero e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete l'olio ed il mascarpone...



... e continuate a frullare per amalgamare bene il tutto. Aggiungete la farina ed il lievito.



Amalgamate il tutto e versate 2/3 nella teglia imburrata ed infarinata. Coprite con le fette di kiwi lasciando qualcuno da parte per la decorazione.



Versate il resto del impasto sopra e 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 medio-bassa 25 minuti.
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare e decorate con zucchero a velo e kiwi.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.