



Ingredienti:

3 uova

250 g zucchero di canna (o bianco)

250 ml panna fresca (o yogurt)

250 g farina

2 cucchiaini nesquick (o cacao)

1 bustina vanillina

1/2 bustina lievito per i dolci

Mettete nella ciotola le uova con 1 pizzico di sale e lo zucchero.



Frullate finché ottenete una schiuma.
Aggiungete la panna, la vanillina ed il nesquick.



Amalgamate gli ingredienti e poi unite la farina con il
lievito.



Frullate finché ottenete un composto liscio.



Mettete nella pentola le forme in silicone o i contenitori usa e getta con la cartina dentro. Riempite per 3/4.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta per 1 minuto, poi fiamma medio-bassa per circa 20 minuti.



Togliete dalla pentola e lasciate raffreddare. Decorate con la glassa (zucchero a velo con colorante alimentare liquido, senza aggiunta di acqua).

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.