

Trocolo al cioccolato



Ingredienti:

3 uova

175 g zucchero di canna

150 g latte

150 g burro

70 g cacao

120 g farina 00

1 bustina lievito per dolci

zucchero a velo per decorazione

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



... e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete il latte ed il burro sciolto, mescolate, poi unite la farina con il cacao ed il lievito tutto setacciato .



Mescolate con la spatola dal basso verso l'alto. Versate l'impasto nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande fiamma alta 5 minuti poi fiamma media per 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Mescolate lo zucchero a velo con qualche goccia di acqua e decorate la vostra torta.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.