Torta con Lokum

Lokumlu Kek

12 lokum
3 uove
1 tazzina di caffè zucchero semolato
1 tazzina di caffè cocco
1 bicchierino olio vegetale
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di cannella
2 bicchieri di farina setacciata

Lokum si aspetta per un po nello frigo per tagliare facile. Poi si tagliano per qualche pezzi. Ppi si.miscela con la garina e si rimette nello frigo.
In una ciotola profonda si mettono uova zucchero e si misceano con il miscelatore poi alla sopra si aggiunge yogurt insime con oio vegetale e si miscelano bene.
Dopo si aggiungono cocco cannella miscelata con farina e lievito e si miscelano.
Ultimamente si aggiunge la miscelata di lokum. Poi si miscelano cosi okum si miscea omogenea.
Poi lo stampo di torta si olia bene. E poi pizzica la farina per un po '. La miscelata preparata si svuota nello stampo.
Poi lo stampo si inserisce nel forno riscldato a 170 gradi. Si cucina circa er 45 minuti. Primo 25 minuti non si apre il coperchio del forno.
Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per 15 minuti e ppi si prende nel piatto da servire. Si fetta dopo aver freddato.

Nota : Quantità di zucchero è poco perché lokum si fa dal zucchero.