Torta con Anason

Anasonlu Kek

3 uove
1 bicchiere zucchero semolato
1 bicchiere di latte
Mezzo pacco di margarina
1 cucchiaio di anason
1 bustina di lievito
2 bicchieri di farina

Nella ciotola da impastare si mettono uova e zucchero si miscelano bene con il miscelatore.
Dopo si aggiungono margarina sciolto il latte si miscelano.
Dopo si aggiungono farina lievito ed anason si miscelano bene omogeneo.
La miscelata preparata si svuota dentro lo stampo di torta. Poi si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina per 45 minuti.
Inverte nel piatto da servire dopo aver tolto 10 minuti dal forno.

Nota: Nella preparazione di questa torta si può usare la stessa quantità l'acqua ne momento di latte.