



## Torta de aceite libre

Yağsız Kek



2 vaso de harina  
1 vaso de azúcar granulada  
4 huevos  
1 paquete de polvo de hornear  
1 pack de vainilla  
1/2 vaso de nuez finamente machacados  
1/3 vaso de yogur

- # Batir los huevos con el azúcar hasta que alcance la consistencia de un flan de espesor.
- # Después de añadir el yogurt y mezclar, agregar los demás ingredientes.
- # Añadir finalmente la nuez.
- # Vierta esta mezcla en el molde engrasado pastel.
- # Cook en 160 C durante unos 45 minutos.

Nota: se puede cocinar esta torta sin añadir también de nogal.