



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Torta con Fetti di Mela

Elma Dilimli Kek



2 uov
1,5 bicchieri di zucchero
Mezzo bicchiere olio di mais
1 bicchiere di latte
1 sbuciata di limone
1 bustina di lievito in polvere
3 bicchieri di farina
Per la sopra;
3 mele
1 cucchiaino dello zucchero semolato
Mezzo cucchiaino di cannella

- # Uova e zucchero si mescola con miscelatore finchè diventano bianchi.
- # Sopra si aggiungono i materiali liquidi.
- # Poi si aggiungono sbucia di limone, zucchero semolato, e farina si mescolano finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Siolia lo stampo di torta e la miscelata preparata si svuota dentro. E si corregga con il finco di cucchiaino.
- # Si sbuciano mele e si tagliano in lunghezza
- # I fettati di mele si filano sopra di torta e sopra si pizizzano cacao e cannella.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi circa 45 - 50 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia riposare circa 1 - 2 ore e poi si servirsi.

Nota: Questa ricetta se si prepara con le mele dure si avra la soluzione meglio.