



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

Torta con Abicocca

Kayısılı Kek



20 albicocche secche
2 uova
1 bicchiere zucchero
1 pezzo di formaggio
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
Mezzo bicchiere di latte
1 manciata di noce
2 bicchieri di farina
1 pacco di vaniglia
1 pacco di lievito in polvere

- # Una notte prima il formaggio si taglia e si bagna.
- # Si filtra il gorno dopo e poi si filtra circa 1 oretta e poi si grattugia.
- # In una ciotola profonda si mettono zucchero ed uova poi si mescolano con miscelatore finchè diventano bianchi.
- # sopra si aggiungono formaggio grattugiato, latte ed olio vegetale ppoi si mescolano bene .
- # Poi nella miscelata si aggiungono farina, vaniglia, lievito in polvere e si mescolano .
- # L'ultimamente si aggiunge albicocche macinate, e si aggiunge noce.Poi con cucchiaino si mescolano tutti imateriali.
- # Poi la miscelata di torta si svuota nello stampo di torta oliata. e poi si mette nel forno riscaldato a 185 gradi circa 40 - 45 minuti .
- # Dopo aver tolto dal forno si inverte e si servirsì dopo aver fredda.