



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

Torta d'Aprile

Nisan Keki



Torta d'Aprile NISAN KEKI
Ricette delle Torte

3 uove
1,5 bicchieri zucchero semolato
1,5 bicchierini d'olio vegetale
1 bicchiere di yogurt
3 bicchieri di farina integrale
1 bustina lievito in polvere
1 cucchiaino di cannella
1 bustina di vaniglia
1 sbucia d'arancia grattugiata
1 carota
1 mela
1 bicchierino uva secca

- # In una citola da mescolare profonda si mescolano bene zucchero ed uova .
- # Sopra si aggiungono olio vegetale e yogurt dopo aver mescolati si aggiungono farina setacciata, lievito in polvere ,vaniglia e cannella.
- # Dopo aver miscelati bene si aggiungono le mele, carote e sbucie d'arancia grattugiate ed uva.
- # Si mescolano bene con il cucchiaio.
- # La miscelata di torta si svuota nello stampo di torta oliata e poi si inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi . Si cucina circa per 50 minuti.
- # Torta si fresca nello stampo e poi si inverte nel piatto da servire.

Nota: Se mele si grattugiano dopo aver preparata la miscelata non diventano nere.