



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

Torta con Tè ed uva

Üzümlü Çaylı Kek



3 uova
1 bicchiere di tè fermentato
1,5 bicchieri di zucchero
mezzo bicchiere di yogurt
1,5 bicchierini d'olio vegetale
1,5 bicchierini d'uva secca
3,5 bicchieri di farina
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
2 cucchiaini di cacao
1 cucchiaino di cannella

Uova e zucchero si miscelano con miscelatore finchè si scioglie lo zucchero. Sopra si aggiungono tè, olio vegetale e lo yogurt. Si mescolano per breve tempo.

Poi si aggiungono cannella, farina setacciata, cacao e vaniglia e si mescolano bene finchè si mescolano tutti i materiali.

L'ultimamente si aggiunge uva lavata e filtrata.

Poi la miscelata di torta si svuota nello stampo di torta oliata e si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina circa per 50 minuti.

Dopo aver aspettato per qualche minuti nello stampo per frescarsi e poi si inverte nel piatto servire.

Nota: Uva per la torta se si fa aspettare circa mezz'ora nell'acqua fresca sarà più gonfiata.