



## 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 cucchiai 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 acnella, farina setacciatra, cacao e vaniglia e si miscel 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 piuatto servire.

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