



## Torta con Datteri

Hurmali Kek



2 uova  
1,5 bicchieri di zucchero  
1 bicchiere di yogurt  
Mezzo bicchiere d'olio vegetale  
3 bicchieri di farina  
1 bustina di lievito in polvere  
1 bustina di vaniglia  
1 cucchiaino di cannella  
Mezzo cucchiaino di zenzero polverato  
Mezzo bicchiere di noccioline  
1 bicchiere di datteri senza semi.

# Primamente si sbucano le noccioline e poi si pestano poi si levano i semi dei datteri poi si tagliano dimensione di dado.

# In una ciotola profonda si mettono zucchero ed uova poi si mescolano bene.

# Sopra si aggiungono olio vegetale e yogurt. Poi in un'altra ciotola si mettono farina, cannella, zenzero, lievito in polvere e vaniglia poi si mescolano bene finché diventa bella morbida la farina.

# L'ultimamente si aggiungono datteri e noccioline si mescolano di nuovo.

# Poi la miscolata preparata si svuota nello stampo di torta oliata e poi si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi. Cui si cucina circa 50 minuti.

# Dopo aver tolto dal forno si lascia a frescare e poi si inverte nel piatto da servire.

Nota: Se volendo nell'impasto di torta si può aggiungere 1 cucchiaio di cacao.