



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

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 sbuciano 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 finchè diventa bella morbida la farina.

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

Poi la miscelata 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 freccare e poi si inverte nel piatto da servire.

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