



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

---

## Torta Bagnata con Uva

Üzümlü Islak Kek



2 uova  
1,5 bicchierini di zucchero semolato  
1 bicchierino olio d'oliva  
1 bustina di lievito in polvere  
1 bustina di vaniglia  
Grattugiato sbuccia d'arancia  
1 bicchierino di uva secca  
1,5 bicchieri di farina  
Per la sopra ;  
1 bicchierino di latte  
2 cucchiaini d'olio vegetale  
Mezzo cucchiaino zucchero semolato  
1 cucchiaino di cacao

- # In una ciotola profonda si mettono uva e zucchero e si mescolano bene con miscelatore finché si scioglie lo zucchero.
- # Sopra si aggiungono olio d'oliva, vaniglia, farina setacciata, grattugiato di sbuccia d'arancia e lievito in polvere e poi si mescolano bene finché si mescolano perfettamente tutti i materiali aggiunti.
- # L'ultimamente si aggiunge uva lavata e si mescola bene con il cucchiaino.
- # Poi la miscelata di torta preparata si svuota nello stampo di torta oliato e poi si inserisce nel forno riscaldato a 150 gradi e si cucina circa per 45 minuti.
- # In una ciotola si mettono latte, burro e cacao e si bolliscono una schiumata e poi si lascia a freddare.
- # Dopo aver tolto dal forno la torta si lascia raffreddare e dopo aver fredda sopra si mette dalla miscelata di cacao.
- # Si servirsi tra 1 ora.

**Nota:** Per succhiare bene il sugo si può bucare da qualche parte la torta con la forchetta.