



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 cucchiari d'olio vegetale
Mezzo cucchiario zucchero semolato
1 cucchiario di cacao

- # In una ciotola profonda si mettono uva e zucchero es i mescolano bene con miscelatore finchè 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 finchè si mescolano perfettamente tutti i materiali aggiunti.
- # L'ultimamente si aggiunge uva lavata e si mescola bene con il cucchiario.
- # Poi la miscelata di torta preparata si svuota nello stampo di torta oliata 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 a freddare e dopo aver fredda sopra si mette dalla miscelata di cacao.
- # Si servirs tra 1 oretta.

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