



## Torta con lokum e con Cica

Sakızlı Lokumlu Kek



3 uova  
1 bicchiere di zucchero  
3 bicchieri di farina  
Mezzo bicchiere di cocco  
8 lokum cicata  
1 bicchiere di latte  
Mezzo bicchiere olio di girasole  
1 cucchiaio di margarina  
1 bustina di lievito in polvere

- # Lokum si tagliano dimensione dado. Si fanno passare dentro del piatto pieno cocco.
- # In una ciotola da mescolare si mettono uova e zucchero poi si miscelano bene con misceltore.
- # Sopra si aggiungono olio di girasole, latte, margarina e si mescolano poi si aggiunge la farina setacciata e lievito in polvere.
- # Dopo aver impastato bene si aggiungono lokum e cocco rimasto e si rimescola con cucchiaio.
- # Si olia lo stampo di torta e poi la miscelata preparata si svuota e si mette nel forno riscaldato a 175 gradi si cucina circa 55 - 60 minuti.
- # La torta si inverte nel piatto da servire dopo 10 minuti tolto dal forno.

Nota: Lokum se si rimane mezz'oretta nello frigo si tagliano comodo.