



Torta con Albicocca Secca

Kuru Kayısılı Kek



3 uova
1,5 bicchieri di zucchero
15 albicocche secche
1 bicchierini olio d'oliva
1 cucchiaio di margarina
1 bicchiere di yogurt
2,5 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito in polvere

- # Le albicocche si tagliano dimensione di dado. Poi si mescolano con una manciata di farina e si lascia ad una parte.
- # Poi nella ciotola si mette zucchero insieme con uova e si mescolano bene finchè lo zucchero si scioglie.
- # Poi sopra si aggiunge sopra la margarinba , olio di girasole, yogurt e si mescola ancora per un'pò.
- # Poi si aggiungono lievito in polvere insieme con la farina setacciata e vaniglia , si mescolano ancora per un'pò.
- # L'ultimamente si aggiungono le albicocche secche e si mescolano bene.
- # Poi la miscelata si svuota nello stampo di torta oliato e si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina finchè si gonfia e si arrossisce la sopra.
- # Dopo aver tolto dal forno si inverte nel piatto da servire.

Nota: Nella preparazione di questa torta si preferisce di usare albicocca di Malatya (provincia turca famosa con albicocca).