



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

Torta Zebra con Arancia

Portakallı Zebra Kek



3 uove
1,5 bicchieri di zucchero
1 sbucia d'arancia grattugiata
1 bicchierino succo d'arancia
1 bicchierino olio di girasole
1 bustina di vaniglia
2 bicchieri di farina
2 cucchiaini di cacao

- # In una ciotola profonda si mettono zucchero, grattugiato di sbucia arancia ed uova poi si mescolano bene finchè lo zucchero si scioglie.
- # Sopra si aggiunge succo d'arancia , olio di girasole e si miscelano per breve tempo poi si aggiungono farina e lievito in polvere poi si rimiscelano con miscelatore.
- # La metà della miscelata si prende in un'altra ciotola e l'altra metà si mesola con cacao e si miscela.
- # Poi si olia lo stampo e dentro si mette un cucchiaino pieno dalla miscelata bianca e sopra si mette di quella colorata.
- # Si continua così finchè si finiscono le miscelate preparate.
- # E si mette nello frigo riscaldato a 180 gradi e si cucina finchè arrossisce (circa 40- 45 minuti).
- # Dopo aver cucinata si leva dal forno e si fette in'orizzontale e poi in verticale prima di servirsi.
- # Poi si servirsi.

Nota: Si può preparare diverse torte zebre con usare diverse succhi.