



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

Torta con Viscela e con Caffè

Vişneli Kahveli Kek



3 uova
1 bicchiere di viscele
1 bicchiere di zucchero semolato
2 cucchiaini di caffè
1 bicchiere d'olio vegetale
1 sbuccia di limone grattugiato
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito in polvere
2,5 bicchieri di farina

In una ciotola da miscelare si mettono zucchero semolato e uova e si miscelano bene.
Sopra si mettono olio vegetale , caffè, yogurt e si miscelano finchè prende il colore di caffè e poi si aggiungono farina setacciata, lievito in polvere insieme sbuccia grattugiata e si miscelano.
l'ultimamente si agfgiu7nge la viscela e si mescola bene con cucchiaino.
Poi lamiscelata si svuota nello stampo di torta . E poi si aggiunge nel vassoio di torta poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 185 gradi e cucina circa 45 - 50 minuti.
Dopo aver tolto dal forno si aspetta a freddare poi si inverte e si servirsi.

Nota: Per i gusti naturali si usavano molto il caco e la viscela.