



Torta con Viscela e con Caffè

Vişneli Kahveli Kek



3 uova
1 bicchiere di viscele
1 bicchiere di zucchero semolato
2 cucchiali di caffè
1 bicchiere d'olio vegetale
1 sbucia 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 sbucia grattugiata e si miscelano.
- # l'ultimamente si aggiunge la viscela e si mescola bene con cucchiaio.
- # Poi la miscelata 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 cacao e la viscela.