



Torta al Formaggio

Peynirli Tart



Torta al Formaggio PEYNIRLI TAR
Ricette delle Torte

Mezzo pacco di burro o margarina
1 bicchiere di yogurt
1 albume d'uova
1 bustina di lievito in polvere
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 tuorlo d'uova
1 tazzina di caffè latte

- # Margarina sciolta,yogurt , albume d'uova e sale si mettono nella ciotola da mescolare. E si mescola con il dito.
- # Sopra si mettono lievito in polvere insieme con farina finchè per avere un impasto omogeneo. Poi si coperta sopra d'impasto e poi si lascia a riposare circa per 15 minuti.
- # In questo momento si prepara i materiali per internoper questo si macinano i prezemoli e si schiaccia il formaggio e dentro di questi si mischiano bene.
- # Poi si prende il pezzo dimensine di pugno dall'impasto e il resto dell'impasto si apre con il rullo.
- # Poi impasto aperto si mette nello stampo di torta e dentro si aggiunge dalla miscelata preparata .
- # Pezzo d'impasto rimasto si apre dimensione di coltello . E poi si tagliano le corsie in quadrate .
- # Poi i pezzi tagliati si mette sopra della torta e poi sopra si mette dalla miscelata preparata con latte e con tuoro d'uova .
- # Poi la torta si mette nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finchè si arrossisce.

Nota: Secondo del impasto che abbiamo si possono preparare diverse torte.