



Torta con Arancia

Şeftalili Kek



4 uova
Un bicchiere di zucchero
Un bicchiere d'acqua
1,5 bicchierini olio vegetale
Un pacco di lievito
Una bustina di vaniglia
Mezza buccia di limone grattugiato
2,5 bicchieri di farina
Per la miscelata;
4 - 5 arance
5 cucchiaini di marmellata
Una mancia di noce
Per la sopra;
Due cucchiaini di marmellata
Due cucchiaini di farina
Un cucchiaino di cocco

Primamente si miscelano i materiali secchi farina zucchero lievito e vaniglia si miscelano con il cucchiaino circa per 3 o 4 minuti poi alla sua prassi aggiungono uova l'acqua olio grattugia mentos buccia di limone e si miscelano con miscelatore.

Si olia uno stampo.

La miscelata di torta la metà di miscelata di torta si mette nello stampo alla sopra si aggiungono si filano arance tagliate.

Poi alla sopra si mette marmellata e si pizzica noce dopo si svuota l'altra metà di miscelata puoi sopra si fa il liscio con cucchiaino dopo lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina circa per 45 o 50 minuti.

Alla sopra si mette la marmellata miscelata con l'acqua . Servirsi dopo aver freddato.

Nota: Nella preparazione di questa torta e preferisce di usare marmellata chiara.