



Torta di Vassaio alla Mela

Elmalı Tepsi Tartı



Un pacco margarina o burro
Un bicchiere di yogurt
Un bicchiere zucchero semolato
1 uovo
Una bustina lievito in polvere
Una bustina di vaniglia
In quantità di farina
Per la sopra;
Quattro o cinque mele
Un cucchiaio di cannella
Un cucchiaio di zucchero

Primamente un vasaio del forno si voglia bene con il burro poi il burro rimasto si mette nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono uovo yogurt zucchero semolato e si miscelano.

Poi si aggiungono vaniglia lievito miscelata con la farina e la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.

Poi dall'impasto prendono i pezzi dimensione del pugno e questo pezzo si mette nello frigo.

L'altro pezzo dell'impasto si apre dimensione del vasaio e si inserisce bene nel vassoio alla sopra si fanno i buchi per non gonfiarsi.

Poi le mele si tagliano in piccole e si levano i semi poi si filano sopra dell'impasto alla sopra si pizzicano zucchero e cannella ultimamente si prende il pezzo dallo frigo e si grattugia alla sopra.

Sulla torta preparata si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.

Servirsi con tagliare inquadrato.

Nota: Per grattugiamento facile, impasto si deve rimanere nello frigo così diventa bene duro.