



Torta al Cacao sulla Carta

Kağıtta Kakaolu Kek



2 uova
1,5 bicchieri di zucchero semolato
2 cucchiai di cacao
8 albicocche
Un bicchiere di uva secca
Un bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere di olio vegetale
Un pacco di lievito in polvere
Un cucchiaino di cumino
Un cucchiaino di buccia d'arancia
Due bicchieri di farina

In una ciotola profonda si mettono uova e zucchero semolato si miscelano insieme per 3 o 4 minuti poi alla sopra si aggiungono yogurt olio vegetale cacao e si miscelano poi si aggiungono farina lievito cumino e grattugia mento buccia d'arancia si miscelano.

Ultimamente alla sopra si aggiungono uva e albicocche tagliate dimensione di dado si miscelano con il cucchiaio.

Poi si filano nel vassoio oliato dentro si mette la miscelata.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per 25 o 30 minuti.

Nota: Se le carte sono morbide si possono usare due carte uno dentro l'altro.