



Torta alla Soda

Gazozlu Kek



4 uova
Un bicchiere di zucchero semolato
Una bottiglia di soda
Un bicchierino d'olio vegetale
Una bustina di lievito in polvere
Una bustina di vaniglia
2,5 bicchieri di farina

Primamente in una ciotola profondo si mettono uova e zucchero si miscelano con miscelatore finché diventa il colore bianco.

Alla sopra si aggiunge olio e soda si miscelano ancora per breve tempo.

Dopo si aggiungono vaniglia farina setacciata e il lievito in polvere si miscelano.

La Macerata di torta si svuota nel vassoio oliato tra 5 minuti si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina circa per 50 minuti.

Si inverte nel piatto da servire dopo aver tolto 5 minuti dal forno.

Nota: Nel momento aggiungimento di soda la miscelata di torta si può gonfiare si deve attendere.