



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

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.