



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

---

## Rompe Nocciola

Findikkıran



Due uova  
Un bicchiere zucchero semolato  
Un bicchierino di nocciole pestato  
Un bicchierino di latte  
Un bicchierino d'Oglio vegetale  
Un pacco di lievito in polvere  
3 bicchierini di farina  
Per la sopra;  
10- 12 nocciole

- # Prima di preparare la torta lo stampo si olia con il burro o margarina.
- # E non accetto la profonda si rompono le uova si aggiunge lo zucchero se mi Celano circa terre tre o 4 minuti.
- # Poi se aggiungono latte e d'olio vegetale se miscelano dopo aggiungono noce l'attestato farina se stracciata e lievito in polvere se miscelano.
- # Gli stampi di torta si filano nel vassoio.
- # La Macerata preparata si riempie fino a metà degli stampi. Alla sopra si inseriscono le nocciole.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per mezz'ora.
- # Dopo aver tolto dal formarsi lascia riposare circa per 15 -20 minuti dopo si servirsi.

**Nota:** Nella preparazione di questa torta e possono usare pistacchi o mandorle pestate.