



Torta con Melacotogna

Ayvalı Kek



3 uove
1,5 bicchieri di zucchero semolato
2 cucchiari di yogurt
1 bicchierino di cocco
1 bicchierino di noce pestato
3 cucchiari di burro
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
2,5 bicchieri di farina
Per la sopra;
2 Melacotogna piccole
1 cucchiario di zucchero semolato
3 garofani

Prima lo stampo di torta si olia bene con il burro.

Alla sopra se pizzica lo zucchero e si fidano strettamente mela cotognae. Ultimamente si pizzica garofani pestato.

Lo stampo preparato si mette ad una parte e si prepara impasto di torta. Uova e zucchero semolato si miscela circa per 5 minuti con miscelatore.

Alla sopra si aggiungono puro sciolto e yogurt si continua a miscelare finché scioglie bene il burro.

Dopo se aggiungono vaniglia farina se cacciata lievito in polvere cocco e noce si miscelano con il cucchiario.

La miscela da preparata si svuota nello stampo e si liscia. Poi si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi circa per 50 minuti.

Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per mezz'ora e poi si apre lo stampo e servirsi.

Nota: Se la torta prepara con melacotogna grossa basta usare una sola.