



Torta con Miele e Riso

Ballı Pirinçli Kek



3 uova
1 bicchiere di miele
1 bicchierino di riso
1 bicchierino di cocco
1 bicchierino di uva secca
1,5 bicchierini olio di girasole
1 bicchiere di latte
1 bustina di vaniglia
1 pacco di lievito in polvere
2,5 bicchieri di farina

- # Primamente si lava il riso poi alla sua pressione giunge 3 bicchiere d'acqua e si inserisce sul fuoco medio si cucina finché riso succhia bene tutta l'acqua.
- # Miele e uova si miscelano bene in una ciotola profonda finché cambiano il colore.
- # Con la sua pressione giungono olio di girasole latte poi si miscelano per breve tempo.
- # Poi si aggiungono riso bollito farina cocco vaniglia lievito in polvere e si miscelano.
- # Dopo aver miscelato tutti i materiali si aggiunge uva secca.
- # Marmellata di torta preparata si svuota nello stampo e si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi circa per un'ora.
- # Dopo aver freddata nello stampo si inverte nel piatto da servire.

Nota: Se vieni a poco lo zucchero di miele si può aggiungere circa per un cucchiaino di zucchero.