



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

Torta alla Pera

Armutlu Pasta



3 uove
1 bicchiere di yogurt
1 bicchiere d'olio vegetale
1,5 bicchieri di zucchero
3 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 pacco di lievito in polvere
5 pere
1 tazzina di caffè cioccolato
2 cucchiaini di zucchero
Mezzo pacco di panna montata
Mezzo bicchiere di latte

- # Le uove si rompono in una ciotola profonda alla sopra si aggiunge 1,5 bicchieri di zucchero e miscelano finché scioglie bene lo zucchero.
- # Alla sopra si aggiungono io voglio vedere tali farina setacciata vaniglia e lievito in polvere si miscelano bene finché diventano omogeneo tutti i materiali.
- # Uno stampo di torta si olia bene alla sopra si pizzica la farina.
- # In mezzo dello stampo si mette la metà di miscelata.
- # Alla sopra siciliano in stretto i pezzi di pera poi sopra le pere si mette un cucchiaino di zucchero poi ti pizzica lo cioccolato.
- # L'altra metà di miscelata di torta si mette sopra delle pere poi di nuovo infilano i pezzi di pere e ti pizzica lo zucchero.
- # La torta preparata si inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi si cucina circa per 50 minuti.
- # dopo aver tolto dal forno alla sopra si mette un bicchierino d'acqua zuccherata.
- # Ultimamente scoperte con panna montata miscelata con la latte poi inserisce nello frigo per riposare circa per due ore dopo servirsi infettati.

Nota: Se le pere sono dure si possono mettere dopo aver bollite.