



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

---

## Torta d'inverno alle Frutte

Meyveli Kış Keki



3 uova  
1,5 bicchieri zucchero semolato  
1 arancia  
1 mela  
1 mela cotogna  
2 mandarini  
1 pera  
Mezzo pacco di margarina o burro  
1 bicchiere di latte  
Mezzo cucchiaino di zenzero  
1 cucchiaino lievito in polvere  
1 bustina di vaniglia  
1 cucchiaino di cannella  
1 cucchiaino succo di limone  
2,5 bicchieri di farina setacciata

- # Primamente la margarina si scioglie e poi si lascia raffreddare poi si unge lo stampo di torta
- # Le frutta si sbucciano che si tagliano dimensione vietata poi si miscelano con una farina circa per un bicchierino. Sopra di latte si aggiunge succo di limone e si miscela poi si mette ad una parte.
- # In una ciotola profonda si mettono nuove insieme con zucchero che si miscelano bene alla sopra si aggiunge latte limonata.
- # Poi si aggiungono farina setacciata lievito in polvere vaniglia cannella zenzero e si miscelano.
- # Ultimamente si aggiungono le frutta tagliate poi si miscelano con un cucchiaino.
- # Dopo la pasta preparata si svuota dentro lo stampo unto poi si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per un'oretta.
- # La torta dopo aver tolto dal forno si inverte e serve circa per 10 minuti dopo.

**Nota:** Se preferite di avere la miscelata di torta un po' scuro altrimenti le frutta scendono in fondo.