



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 cucchiaio succo di limone
2,5 bicchieri di farina setacciata

- # Primamente la margarina si scioglie e poi si lascia raffreddare poi si olia 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 cucchiaio.
- # Dopo lama celata preparata si svuota dentro lo stampo oliato 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 servizi circa per 10 minuti dopo.

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