



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

Torta Madlen

Madlen Kek



4 uova
1,5 bicchieri di zucchero semolato
1 pacco di cioccolato
Mezzo pacco di burro
3 cucchiaini di cacao
1 pacco di vaniglia
1 pacco di lievito in polvere
Mezzo bicchiere di latte
2,5 bicchieri di farina setacciata

- # Primamente il vasaio si olia con il burro.
- # L'altro pezzo di burro si mette nello stampo di torta e si aggiunge cioccolato poi si scioglie sul fuoco basso.
- # In una ciotola profonda si miscelano zucchero ed uova.
- # Alla sopra si aggiungono cacao burro e latte si miscelano ancora per un po'.
- # Ultimamente si aggiungono farina setacciata il lievito in polvere e vaniglia poi va miscelata preparata si ruota nello stampo dopo lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina circa per 50 minuti.
- # Si tagliano in quadrato dopo aver tolto 15 minuti dal forno servirsi dopo aver freddato.

Nota: Sopra di questa torta si può mettere cioccolato sciolto.