



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı 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 oliata 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.