



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

Torta con Lokum

Lokumlu Kek



12 lokum
3 uova
1 tazza di caffè zucchero semolato
1 tazza di caffè cocco
1 bicchierino olio vegetale
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di cannella
2 bicchieri di farina setacciata

Lokum si aspetta per un po' nello frigo per tagliare facile. Poi si tagliano per qualche pezzi. Poi si miscela con la farina e si rimette nello frigo.

In una ciotola profonda si mettono uova zucchero e si misceano con il mixer poi alla sopra si aggiunge yogurt insieme con olio vegetale e si miscelano bene.

Dopo si aggiungono cocco cannella miscelata con farina e lievito e si miscelano.

Ultimamente si aggiunge la miscelata di lokum. Poi si miscelano così okum si miscela omogenea.

Poi lo stampo di torta si oliava bene. E poi pizzica la farina per un po'. La miscelata preparata si svuota nello stampo.

Poi lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi. Si cucina circa per 45 minuti. Primo 25 minuti non si apre il coperchio del forno.

Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per 15 minuti e poi si prende nel piatto da servire. Si fetta dopo aver freddato.

Nota : Quantità di zucchero è poco perché lokum si fa dal zucchero.