



## 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 pezzo. 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 raffreddato.

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