



## Torta Cuba

Küp Kek



4 uova  
1,5 bicchieri zucchero semolato  
2 cucchiali di burro  
1 bicchierino di latte  
1 bicchierino d'acqua  
2 pacchi di lievito  
1 bustina di vaniglia  
3,5 bicchieri di farina  
Per la sopra;  
2,5 bicchieri di latte  
1 cucchiaio di farina  
1 bicchierino di zucchero  
Mezzo cucchiaiino di burro  
2 cucchiali di cacao  
1 bustina di vaniglia  
1,5 bicchieri di cocco

- # In una ciotola profonda si mettono uova e zucchero si miscelano affinché diventa colore bianco.
- # Alla sopra si aggiungono burro sciolto l'acqua e latte si miscelano.
- # Dopo si aggiungono la metà di farina setacciata e il lievito e vaniglia si miscelano dopo si aggiunge l'altra metà di farina.
- # La miscelata di torta preparata si svuota dentro il vassoio poi si liscia.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi circa per 30 o 35 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno la torta si lascia ad un posto a freddare in questo momento si preparano i materiali per la sopra.
- # In una pentola piccola si mettono latte farina zucchero burro e cacao si miscelano finché per una schiumata poi si aggiunge la vaniglia subito prima di levare dal fuoco.
- # La torta freddata si taglia come figura di cubo. Sopra si mette la miscelata preparata poi si pizzica il cocco.
- # I pezzi di torta si filano sopra il piatto da servire.

Nota: Il punto di uscita di questa torta viene dalla città di Lamington d'Australia per questo motivo torta si può chiamare anche con il nome torta di Lamington.