



Torta Fresca con Uva

Taze Üzümlü Kek



3 uova
1 bicchierino di zucchero
1 bicchiere succo di uva
Mezzo bustina di margarina o burro
1 bustina di lievito
1 bicchierino di amido
2 bicchieri di farina
25 uve nere

- # Nella ciotola da impastare si mettono zucchero ed uova poi si miscelano con miscelatore circa per 5 minuti dopo alla sopra si aggiungono burro sciolto succo di uva e si miscelano.
- # Dopo si aggiungono lievito miscelato con la farina amido farina e vaniglia semi c'erano ancora per breve tempo.
- # Ultimamente si aggiungono le ore levati i semi poi si miscelano con il cucchiaio.
- # Miscelata preparata si svuota nello stampo di torta poi lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per 40 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per 10 minuti dopo si inverte nel piatto da servire.

Nota: Questa ricetta si deve consumare presto perché nella preparazione si usano le frutte fresche.