



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

Torta Magma

Magma Kek



3 uova
Mezzo bicchiere di zucchero
1 bicchierino olio vegetale
Mezzo bicchiere di latte
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito
2 bicchieri di farina
Per Magma;
4 bicchieri di latte
8 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini amido di grano
3 cucchiaini farina di riso
1 pacco di formaggio cremata

- # Primamente prepara marmellata di torta.
- # Nella pentola si mettono zucchero farina amido e latte fresco si miscelano.
- # La pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina con miscelare finché diventa buco per buco.
- # Dopo il fuoco si regola basso e si aggiunge il formaggio cremata e se miscela finché il formaggio si scioglie bene.
- # In questo momento si prepara la torta.
- # Nella ciotola da miscelare si aggiungono le albume d'uovo zucchero si miscelano circa per 5 minuti con miselatore dopo si aggiungono latte ed olio vegetale si miscelano.
- # Dopo si aggiungono farina amido vaniglia e lievito si miscelano ancora perdere tempo.
- # La torta preparata si svuota nello stampo oliato.
- # Dopo sopra la miscelata di torta si fanno i buchi poi in questi buchi si svuota la marmellata preparata.
- # Dopo lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per un'ora.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per mezz'ora poi si leva dallo stampo.

Nota: Questa torta se si considera il giorno dopo si deve mettere nel frigo.