



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

Torta da Impasto

Yoğurma Kek



3 uova
2 bicchierini di zucchero semolato
4 cucchiari di yogurt
1 bicchierino olio vegetale
1 tazza di fichi tagliati
1 bustina di lievito
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di cannella
2 bicchieri di farina

- # Nella ciotola da impastare si rompono le uova poi si aggiunge un bicchierino di zucchero semolato si miscelano per qualche minuti.
- # Dopo si rompe seconda uova poi si aggiunge un bicchierino di zucchero semolato e si miscelano per qualche minuti.
- # Dopo si aggiungono terzo uovo e yogurt si continua a miscelare.
- # Poi si aggiungono un bicchiere di farina lievito vaniglia e cannella.
- # Dopo si aggiungono farina e fichi poi la miscelata preparata si svuota nello stampo di torta.
- # Lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per mezz'ora.
- # Dopo mezz'ora lo stampo si leva dal forno e si lascia per fredsare circa per 10 minuti poi si inverte nel piatto da servire.

Nota: In questa ricetta se si usa zucchero in polvere, si deve impastare un po più lungo.