



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

Torta con Zucca

Balkabaklı Kek



3 uova
6 cucchiari di zucchero semolato
1 bicchiere di yogurt
1 bicchierino olio vegetale
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di cocco
1 pezzo di zucca (350-400 gr)
2 bicchieri di farina

- # Primamente le zucche si grattugiano.
- # Nella ciotola da miscelare si rompono le uova si aggiunge lo zucchero e si miscelano con il miscelatore.
- # Alla sopra si aggiungono yogurt ed olio vegetale si miscelano.
- # Dopo si aggiungono le zucche farina lievito cocco e cannella si miscelano.
- # Ultimamente si aggiunge nuovo noce pestato si miscelano con il cucchiaino.
- # Miscelata preparata si svuota nel vassoio oliato e poi si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi.
- # Si cucina circa per 50 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per 10 minuti e poi si inverte nel piatto da servire.

Nota: Per la preparazione di questo dolce si possono usare anche pera carota oppure mela nella stessa quantità.