



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

Torta al Lievito

Mayalı Kek



Mezzo pacco di lievito
2 uova
5 cucchiaini di zucchero semolato
1 bicchiere di yogurt
Mezzo pacco di burro (125 gr)
1 bicchierino uva secche
1 bustina di vaniglia
2 bicchieri di farina

- # Primamente burro si scioglie senza bruciare.
- # Nella ciotola da miscelare si mettono le uova zucchero semolato si miscelano bene finche diventano bene bianco.
- # Poi si aggiungono burro sciolto e yogurt.
- # Dopo si aggiungono farina e lievito. Si miscela con cucchiaino.
- # Poi impasto preparato si coperta. E si lascia in un ambiente fresco per 45 minuti.
- # Impasto preparato si svuota nello stampo oliato.
- # Nel forno riscaldato 165 gradi si cucina circa per 35 o 40 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta circ per 10 minuti poi si inverte nel piatto da servire.

Nota: Per questa ricetta si preferisce di usa zucchero semolato.