



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

Torta con Cremata di Nocciolo

Findık Kremalı Kek



300 gr crema di nocciole
3 yufka
1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino di nocciole
1 bustina polvere di sollievo
2 bicchieri di farina

- # Nella ciotola da impastare si mettono crema di nocciole yogurt ed uova poi si miscelano con miscelatore.
- # poi si aggiungono farina ed polvere di sollievo si miscelano per un po'.
- # Ultimamente si aggiungono nocciole pestate. Si miscela con il cucchiaio.
- # La miscelata di torta si svuota nello stampo.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 165 gradi per 1 ora.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per 10 minuti poi si inverte nel piatto da servire.

Nota: Nella questa ricetta non si aggiungono olio zucchero ed aroma perche crema di nocciole ha tutti i questi materiali.