



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

---

## Torta Dolce Senza Zucchero

Şekersiz Tatlı Kek



4 uova  
1 bicchiere succo di mela  
1 bicchiere olio di girasole  
2 pacchi polvere di sollievo  
1 pacco di vaniglia  
2 mele piccole  
3 bicchieri di farina  
Per la sopra;  
1 bicchiere succo di mela  
1 bicchiere di cocco

- # Nella ciotola da miscelarw si rimpono le uova. E si miscelano bene con il miscelatore.
- # Alla sopra si aggiungono succo di mela ed olio di girasole si miscelano.
- # Poi si aggiungono farina polvere di sollievo vaniglia e mele tagliate in piccole.
- # Si miscelano con un cucchiaio.
- # Si oliu un vassajo del forno e poi si svuota la miscelata di torta poi si liscia bene.
- # Poi si inserisce nel forno eisaldato a 170 gradi e si cucina circa per 40 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aggiunge succo di mela . E poi si pizzica il cocco.
- # Servirsi con tagliato in quadrato.

Nota: Succo di mela e mela ha bastanza zucchwro per questo motivo non si aggiunge lo zucchero in più.