



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

---

## Torta Paffuto con Mela

Tombul Elmalı Kek



8 mele piccole  
3 uove  
1 bicchiere zucchero semolato  
1 bicchiere di yogurt  
Mezzo bicchiere olio vegetale  
2 cucchiari di cacao  
1 bustina di polvere sollievo  
1 bustina di vaniglia  
2 bicchieri di farina

- # Primamente si oia uno stampo di torta.
- # Le mele si sbuciano e si levano i semi.poi si mettono nello stampo di torta senza tagliare.
- # Nella ciotola da miscelare si aggiungono uove e zucchero si miscelqno perfettamente.
- # Dopo si aggiungono oio vegetale yogurt e si miscela ancora per un po '.
- # Poi si aggiungono cacao vaniglia farina e polvere sollievo si msicelano con un cucchiaino.
- # La miscelata di torta si riempisce nelle mele. Il resto si mette ai finachi.
- # Si inseeisce nel forno poi si regola a 160 gradi . Si cucina per un'ora.

**Nota:** Quando le mele si riempiscono si deve attendere di lasciare un po ' spazio.