



Torta Bruna con Farina di Mais

Mısır unlu Esmer Kek



3 uova
2 bicchieri pieni zuccheri
1 bicchiere farina di mais
1 bicchiere di farina
4 cucchiai uve secche
1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino d'olio vegetale
2 cucchiai di cacao
1 pacco di polvere lievitante
1 cuchiaio di mahaleb

Uova , zucchero e l'acqua si miscelano con miscelatore.

Prima gli ingredinetti liquidi: olio e yogurt si aggiunge in questa miscela e si miscelano per un po.

Poi si aggiungono farina di mais , farina, cacao, polvere lievitante e mahaleb e si continua a miscelare.

L'ultimamente si aggiungono le uve secche farinate e si miscela con il cucchiaio che le uve si miscelano uguale per tutto l'impasto.

Questa miscela si avuota nella torta di pan farinata ed oliata.

Si cucinano nell forno riscaldato a 175 gradi per 45 minuti.

Nota: Farinarsi le uve secche serve per non scenderle in fondo della torta.