



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

Torta Bruna con Farina di Mais

Misirunlu Esmer Kek



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

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

Prima gli ingredienti 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 seche 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.