



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

Torta con Pera

Armutlu Kek



4 uova
1,5 pera succosa
1,5 bicchieri farina di mais
1,5 bicchieri di farina
1 tazzina di caffè olio vegetale
1, 5 bicchieri di zucchero
1 pacco di vaniglia
1 pacco polvere lievitante

- # Dopo che preso un cucchiaino dallo zucchero si aggiungono le uova nello zucchero che rimasto si miscelano finchè arriva coerenza di boza (bevanda meno liquido) .
- # Sopra tranne pera si aggiungono tutti gli altri ingredienti e si avrà un impasto di torta perfetta.
- # La miscela si svuota in una pan piatta ed oliata.
- # Sopra si inseriscono i fetti di pera senza vedersi da sotto l'impasto.
- # Sopra delle fette di pera si cosparge 1 cucchiaino di zucchero a messo di parte.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 45 minuti.

Nota: Questa torta si può prepararsi con la pesca per il posto di pera.