



## 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 cucchiaio 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 ingredinetti 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 cucchiaio di zucchero a messo di parte.

# Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 45 minuti.

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