



## Torta Bianca Nera

Siyah Beyaz Kek



4 uova  
1,5 bicchieri zucchero  
1,5 bicchieri di yogurt  
1 bicchiere olio di girasole  
2,5 bicchieri di farina  
2 pacchi polvere lievitante  
2 pacchi di vaniglia  
3 - 4 cucchiai di cacao  
1 bicchierino di cioccolato sciolto

- # Uova e zucchero si miscelano con miscelatore per 7 - 8 minuti.
- # Sopra si aggiungono yogurt , olio vegetale e si miscelano ancora per un pò.
- # Dopo aggiungimento farina, vaniglia polvere lievitante metà dalla miscela di torta si svuota in un piccolo vassoio oliato quadrato .
- # L'altra parte che rimasta si aggiunge ciccolato.
- # Sopra la miscela bianca si svuota la miscela nera.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 45 minuti.
- # Dopo riposando mezz'ora si fettano quadrate.

Nota: Se non c'è cioccolato liquido , si può usarsi anche ciccolato solido e rotto.