



Torta con Carota

Havuçlu Kek



1 bicchiere di carota grattugiata
2 uova
Mezzo bicchiere olio vegetale
Mezzo bicchiere di yogurt
2 bicchieri di farina
1 bicchiere di zucchero
1 pacco polvere lievitante
1 pacco di vaniglia

- # Uova e zucchero si miscelano finchè arriva il momento di crema.
- # Sopra si aggiungono grattugiato di carota , yogurt ed olio , si miscelano.
- # Poi si aggiungono farina, vaniglia e polvere lievitante e si mescolano.
- # Questa miscela si svuota nella pan di torta .
- # Si cucina nel forno riscaldato 180 minuti per 40 - 45 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per 10 minuti e poi s'inverte nel piatto da servire.

Nota: Sopra della torta con carota si può sventrarsi 150 - 200 gr. di cioccolato bitter per decorazione.