



Torta con Arancia sul Foglio

Kağıtta Portakallı Kek



2 uova
2 bicchieri di farina
1 arancia
1 bicchiere di zucchero
1,5 tazzine di caffè olio vegetale
1 pacco polvere lievitante
Per l'arancia 1 tazzina di caffè zucchero
1 tazzina di caffè yogurt
24 pan di torta

- # Pri iniziare a prepararsi la torta si grattugiano le conchiglie d'arancia. Si sbuccia le conchiglie bianche d'arancia e diventa perfetta.
- # Grattugiato d'arancia si mette nello zucchero di 1 tazzina di caffè a riposare per 30 minuti.
- # Uova e zucchero si miscelano finchè diventano coerenza di crema.
- # Sopra si aggiungono zucchero, m yogurt olio vegetale e polvere lievitante si miscelano finchè diventano perfetto liscio.
- # L'ultimamente si aggiunge grattugiato d'arancia riposata.
- # Si inseriscono nel vassoio a forno i fogli di torta. In ogni si svuota la miscela di torta senza riempirsi molto.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 40 minuti.
- # Si lascia a riposare per un pò e poi si servirsi.

Nota: Se non ci sono i fogli di torta quindi la miscela di torta si può svuotarsi e cucinarsi in una pan di torta unica e nello stesso gradi.