



Torta con Nocciola

Fındıklı Kek



2 uova
1 bicchiere di zucchero
1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino di latte
1 bicchierino di olio vegetale
Meno di un pò 2 bicchieri di farina
100 gr. Nocciole pestate
1 pacco di vaniglia
1 pacco polvere lievitante
Margherina per oliarsi pan di torta

- # Uova e zucchero si miscelano finchè diventano perfetta liscia.
- # Sopra si aggiungono latte yogurt ed olio si continua a miscelarsi.
- # Si aggiungono farina , polvere lievitante e vaniglia si miscela finche diventano liscio.
- # Pan di torta si olià con una spazzola e poi si mette nocciole e picicano.
- # Le nocciole aumentate si mettono nella miscela di torta e si continua a miscelarsi .
- # La miscela si svuota nella pan di torta oliato e nocciolata.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 40 minuti.
- # La torta che tolto dal forno si lascia a riposare per 10 - 15 minuti poi si inverte e si prepara a servirsi.

Nota: Questa torta si può prepararsi anche con noce, mandorle e con arachidi.