



Torta con Mela

Elmalı Kek



3 uova
3 mele
2,5 bicchieri di farina
1 bicchiere + 1 cucchiaio di zucchero
2 cucchiali di yogurt
3/4 bicchieri olio vegetale
1 pacco di polvere lievitante
1,5 cucchiaini di cannella

- # Si sbucano le conchiglie delle mele. si tagliano grandezza di dado. Si fanno aspettare nell'acqua limonata.
- # Uova e zucchero si miscelano finché diventano coerenza di crema. Tranne mela si aggiungono gli altri ingredienti si miscelano.
- # L'ultimamente si aggiungono le mele tagliate. Si mescola con il cucchiaio.
- # La miscela si svuota nella pan di torta farinata ed oliata.
- # Si inserisce nel forno per cucinarsi a 175 gradi per 45 - 50 minuti.
- # Dopo averlo tolto dal forno 10 -15 si lascia e riposo e poi si inverte nel piatto da servire.

Nota: Per il posto di mela si può mettersi anche la pera in questa torta.