



Torta con Arancia

Portakalli Kek



2 uova
3 tazzine di caffè olio vegetale
5 tazzine di caffè farina
2 bicchieri di yogurt
1,5 bicchieri di zucchero
Mezzo bicchiere succo d'arancia
Grattugiato conchiglie di 1 arancia
1 pacco di vaniglia
1 pacco di polvere lievitante

- # Uova e zucchero si miscelano finchè lo zucchero si scioglie.
- # Sopra si aggiungono yogurt, polvere lievitante , olio e succo d'arancia e si continua ad miscelare ancora un po'.
- # Poi si aggiungono ancora farina , polvere lievitante , vaniglia e grattugiato conchiglie d'arancia. Si miscela finche diventa bella liscia .
- # Questa miscela si svuota nella pan di torta oliata.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 30 - 35 minuti.
- # dopo aver tolto dal forno si fa aspettare per 10 minuti poi si inverte e servirsi. Se volendo sopra si può cosparso zucchero a velo.

Nota: Queta torta per il posto di succo d'arancia e per il posto di conchiglie d'arancia si può prepararsi con succo di visciola e con piccoli tagliati visciole.