



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Torta a Royal

Royal Kek



3 uova
1,5 bicchieri di zucchero
1,5 bicchieri di farina
1 bicchierino olio vegetale
1 bicchierino di yogurt
Mezzo bicchiere di noce pestate
1 pacco polvere lievitante
1 pacco di vaniglia
2 cucchiaini di cacao
Per la sosa;
1 pacco di cioccolato bitter (80 gr.)
4 cucchiaini di latte
2 cucchiaini di margherina

- # Uova e zucchero si miscelano finché diventano consistenza di crema con miscelatore (10 minuti)
- # Sopra si aggiungono gli ingredienti liquidi. Si miscelano un po'. Poi si aggiungono gli altri ingredienti rimasti e si miscelano, cerca di averci bella liscia miscela.
- # Si svuota in una pan di torta oliata mezzo non bucata. Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 40 minuti.
- # La torta tolta dal forno si lascia a riposare per 10 minuti. Si inverte.
- # Durante raffreddamento la torta si mettono cioccolato, margherina e latte in una ciotola a resistenza a calore. Questa ciotola si inserisce in un'altra ciotola più grande se stessa che dentro si bolle l'acqua.
- # Dopo sciolta margherina e cioccolato la ciotola si toglie e si lascia a raffreddare.
- # Sopra della torta si mette questa sosa fresca. E dopo riposarsi un po' si serve.

Nota: Prepararsi la sosa in questo modo si chiama Ben - Mari.