



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

Torta con Uova

Üzümlü Kek



2 uova
1 bicchiere di latte
2 bicchieri di farina
Mezzo pacco di margherina
1 bicchiere di zucchero
1 bicchierino di uva secca
1 pacco polvere lievitante
1 pacco di vaniglia

- # Prima pan di torta si oia con la margherina.
- # La margherina morbida aumentata si mette in una parte.
- # Sopra si aggiunge zucchero e si miscela con miscelatore.
- # In questa miscela si rompe una uova e si mescola .
- # Dopo aggiunto secondo uova si mescola finchè diventa perfetta liscia.
- # Sopra si aggiungono latte e piano piano si mette farina. Si mettono polvere lievitante e vaniglia.
- # L'ultimamente si mette uve secche farinate e si miscela con il cucchiaino. Si svuotano nella pan di torta.
- # si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi per 1 ora.
- # Do di riposo per un pò si inverte e servirsi.

Nota: Per il posto di uva si può mettersi albicocche tagliate a dado.