



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

Torta a Strisce

Çizgili Kek



Torta a Strisce CIZGILI KEK
Ricette delle Torte

1 bicchiere di acqua frizzante
4 uova
3/4 bicchiere d'olio vegetale
1,5 bicchieri zucchero
2,5 bicchieri farina
1 pacco di polvere lievitante
1 pacco di vaniglia
1, 5 bicchieri di cacao

- # Zucchero e uova si miscelano finchè prendono il colore bianco.
- # Sopra si aggiungono gli materiali liquidi ; olio e l'acqua frizzante.
- # Sopra si aggiungono farina. Polvere lievitante e vaniglia poi si miscela finchè per avere una miscela liscia perfetta.
- # Si prende 1/3 dalla miscela e si mette in un'altra ciotola. Sopra di questa si aggiunge cacao e miscela.
- # Si mettono in pan di torta oppure in un vassoio piccolo 2 cucchiaini dalla miscela bianca e 1 cucchiaino dalla miscela con cacao una sopra l'altro.
- # Dopo aversi fatto tutta la miscela così si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi per 1 ora.

Nota: Caratteristica di questa torta quando si fetta vedersi strisciata.