



## 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 cucchiali dalla miscela bianca e 1 cucchiaio 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.