



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

Torta a Fresca (bagnata)

Islak Kek



4 uova
1,5 bicchiere di zucchero
2,5 bicchieri di farina
1 bicchiere d'olio vegetale
1,5 bicchieri di yogurt
4 cucchiaini di cacao
2 pacchi polvere lievitante
2 pacchi di vaniglia

- # Uova e zucchero si miscelano finchè prendono il colore bianco.
- # Sopra si mettono yogurt e cacao si miscelano.
- # Si prende dalla miscela per 1 bicchiere.
- # Nella miscela che rimasta si aggiungono vaniglia, farina e polvere lievitante e si miscelano.
- # La miscela di torta si svuota nella pan di torta oliata e farinata.
- # Si cucina nel forno riscaldato per 45 minuti.
- # La torta dopo aver tolto dal forno si lascia a riposare per 10 minuti. Poi si inverte e si prende nel piatto da servire.
- # Sopra si mette 1 bicchiere di miscela separata.

Nota: Queta torta da consumarsi nel giorno preparato. Perchè s'abbatte la miscela in sopra.