



## Torta con Marmellata

Marmelatlı Kek



Lievito fresco grandezza di mezzo scatolina di fiammiferi

1 tazzina di caffè zucchero

1 uova

3,5 bicchieri di farina

1 bicchierino di yogurt

1 tazzina di caffè l'acqua mezza calda

1 pacco di vaniglia

1 tazza di marmellata

# Si mette in una ciotola profonda l'acqua mezza calda, lievito e zucchero, si miscelano finchè sciolgono lievito e zucchero.

# Sopra si aggiungono yogurt, uova e 3 bicchieri di farina e s'impastano.

# S'aggiunge olio e mezza bicchiere d'acqua che rimasta, s'impastano, poi si lascia a riposare per 1 ora sopra coperta.

# Dopo del tempo s'aggiunge la vaniglia nell'impasto. S'impasta di nuovo che vaniglia prende tutta la parte dell'impasto.

# L'impasto si apre con poco farina rettangolo. Dimensione pan di torta lunga.

# Si mette marmellata sopra l'impasto aperto. Si rotola come figura di rullo e i fianchi si piegano poi s'inserisce nella pan di torta oliata.

# Dopo riposato per mezz'ora nella pan di torta s'inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina per 35 minuti.

# Dopo raffreddato s'inverte, sopra si mette marmellata, servirisi in fetta.

Nota: In questa torta per il posto di marmellata si possono mettere marmellata e cacao.