



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

Torta con Marmellata

Marmelatlı Kek



Lievito fresco grandezza di mezzo scatola 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, servirsi in fetta.

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