



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

Torta con Latte

Sütlü Kek



3 uova
1,5 bicchieri zucchero
1 bicchiere yogurt
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
2 cucchiaini di cacao
1 pacco di polvere lievitante
1 pacco di vaniglia
1 bicchiere di latte
2 bicchieri di farina

Uova e zucchero si miscelano per 10 minuti con miscelatore.

Sopra si mettono olio e yogurt, poi si miscelano.

Dopo aver aggiunti farina, polvere lievitante e cacao si avrà una miscela bella liscia.

La miscela di torta si svuota nella pan di torta farinata ed oliata. Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 45 - 50 minuti.

Si sciolgono insieme latte e vaniglia e si mette sopra della torta calda che tolto dal forno.

La torta s'inverte dopo fredda. Servirsi.

Nota: Se volendo sopra di questa torta si può mettersi budino(puding) con cacao.