



## Torta con Latte

Sütlü Kek



3 uova  
1,5 bicchieri zucchero  
1 bicchiere yogurt  
Mezzo bicchiere d'olio vegetale  
2 cucchiai 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 freddata. Servirsi.

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