



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

Torta di Milano

Kek Milan



2 uova
1 bicchiere di zucchero
2 bicchieri farina
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
2 cucchiari di cocco
1 bicchierino marmellata d'arancia
1 bicchierino d'uve secche
1 bicchiere di noce pestata
1 pacco di polvere lievitante
1 pacco di vaniglia

Uova e zucchero si miscelano con miscelatore per 8 - 10 minuti.

Sopra si aggiungono yogurt, olio e si miscelano ancora.

Dopo aver aggiunti farina, polvere lievitante e vaniglia si avrà un impasto perfetto.

Sopra di questo impasto si aggiungono cocco, marmellata d'arancia, uve ed uve secche poi questi materiali si miscelano con il cucchiaino per non disperdere.

Poi si svuota nella pan di torta oliata.

Si cucina nel forno riscaldata a 185 gradi per 35 - 40 minuti.

Dopo aver tolto dal forno si aspetta per un pò e poi s'iverte nel piatto da servire.

Nota: Torta di Milano è una vecchia ricetta d'italiana.