



Torta di Milano

Kek Milan



2 uova
1 bicchiere di zucchero
2 bicchieri farina
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
2 cucchiai 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 aggiunto farina, polvere lievitante e vaniglia si avrà un impasto perfetto.
- # Sopra di questo impasto si aggiungono cocco, marmellata d'arancia, cece 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 riscaldato a 185 gradi per 35 - 40 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per un po' e poi si serve nel piatto da servire.

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