



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

Torta con Prugna

Erikli Kek



3 uove
1,5 zucchero polverato
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere olio vegetale
1 bicchiere farina di mais
1 bicchiere di farina
1 pacco di polvere lievitante
1 pacco di vaniglia
1 bichiere prugne pulite
Per la sosa:
1 bicchiere di prugne
2 cucchiari zucchero semolato
1 cucchiaino di vaniglia

- # Uova e zucchero si miscelano finchè diventano com'è crema.
- # Sopra s'aggiungono tutti gli ingredineti tranne prugne. Si miscelano finchè diventa una miscelata perfetta.
- # L'ultimamente si aggiungono le prugne tagliate a 4 - 5 e pulite. Si miscelano con la miscelata preparata senza pestarsi le prugne.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 45 - 50 minuti.
- # Le prugne pulite si tagliano con la miscelatore e si avrà pure di prugne, sopra di questo si mette zucchero a velo e si bolisce una volta , si aggiunge la vaniglia.
- # La torta dopo aver tolto dal forno si inverte sopra sotto e poi sopra si aggiunge la sosa di prugna frescata .
- # Si servirsi dopo un pò riposata.

Nota: Il gusto di torta con prugna è un pò aspro.