



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

Torta Semplice alla Banana

Muzlu Hafif Pasta



Zucchero polverato un pò di più di un bicchiere
3 uova
1,5 bicchieri di farina
Mezzo bicchiere d'amido di mais
2 bicchieri d'olio vegetale
1 bicchiere di yogurt
1 pacco di polvere lievitante
1 pacco di vaniglia
Per la crema;
2,5 bicchieri di latte
3 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino pieno farina di riso
1 banana
Per la sopra;
2 cucchiaini di zucchero
1 bicchiere di latte
1,5 cucchiaini amido di mais
1 pacco di vaniglia

- # Uova e zucchero si miscelano bene. Sopra si aggiungono farina, amido di mais, polvere lievitante, olio vegetale, yogurt e vaniglia. Così si avrà l'impasto di torta.
- # L'impasto preparato si svuota in una ciotola oliata e farinata che mezzo non è bucata. Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 40 minuti.
- # Durante cucinamento di torta si cucinano insieme farina di riso, 3 cucchiaini di zucchero e 2,5 bicchieri di latte. Si fredda e si aggiunge la banana tagliata finemente. Si miscela di nuovo.
- # La torta cucinata e fredda si taglia in due dalla metà in orizzontale. La crema preparata si mette sopra primo pezzo di torta. Poi secondo pezzo si copre sul primo pezzo.
- # Si prepara la crema per sopra per questo; si cucinano insieme 1 bicchiere di latte, mezzo bicchiere d'acqua ed amido. Si toglie dal fuoco e si aggiunge la vaniglia si miscela. E si svuota caldo, sopra della torta.
- # Si riposa nello frigo per 2 ore e poi si servirsi.

Nota: Se volendo si può prepararsi anche senza farsi la crema di sopra.