



Torta a Mandorle Mielata

Balbadem Pastası



2 uova
2,5 bicchierini di zucchero polverato
1 bicchierino d'olio vegetale
2 bicchieri di yogurt
2 bicchieri di farina
1 bustina di lievito polverante
1 bustina di vaniglia
Per la crema d'interno;
1 bicchiere di latte
1 cucchiaino d'amido
1 cucchiaino di farina
1,5 tazzina di caffè zucchero polverante
1 uova
Mezza bustina di vaniglia
Per la crema di sopra (mandorle mielata);
1 tazina di caffè latte
1/5 pacco di margherina (50 gr.)
3/4 tazzina di caffè zucchero polverato
1 tazina di caffè mandorle
2 cucchiaini di miele
Mezza bustina vaniglia

- # Prima si prepara la torta, per questo uova e zucchero si mescolano finché diventano bianchi.
- # Sopra s'aggiungono olio , yogurt, farina, vaniglia e lievito polverante, così si avrà un'impasto perfetto.
- # S'olio il stampo di torta diametro di 20 - 22 cm. Sopra si svuota l'impasto di torta.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 185 gradi per 40 minuti .
- # Si prepara la crema d'interno. Si mette nella latte farina, zucchero , amido ed uova si miscelano bene.
- # S'inserisce sul fuoco medio. Si cucina finché diventa un pò dura della crema. S'aggiunge la vaniglia e si miscela.
- # Questa crema si mette sopra della prima torta poi secondo torta si ricopre sopra di crema.
- # Per prepararsi la crema per la sopra; Si mettono in una pentola latte , miele, margherina, e zucchero. Si cucinano sul fuoco medio e si cucinano. Sopra s'aggiungono le mandorle tagliate, si cucina così ancora , poi si toglie dal fuoco e s'aggiunge la vaniglia.
- # Si mette sopra della torta non freddarsi troppo.
- # Si lascia a riposare per 2 ore nello frigo.
- # Si servirsì.

Nota: Si devono sbucciarsi sbucie di mandorle.