



## Torta Verde

Yeşil Pasta



3 uova  
1,5 bicchieri di zucchero polverato  
20 fogli di spinaci  
1 bicchiere di yogurt  
2,5 bicchieri di farina  
Mezzo bicchiere d'olio vegetale  
1 pacco di lievito polverante  
1 pacco di vaniglia  
2 kiwi  
1 bustina di dolcemeve  
1 bicchiere d'acqua fresca  
1 bicchiere d'acqua zuccherata

- # Prima si macinano gli spinaci. Oppure fanno passarsi dal robot.
- # Zucchero e uova si miscelano con un miscelatore. E si miscelano finchè lo zucchero si scioglie.
- # Sopra s'aggiungono olio e yogurt si miscela e poi s'aggiungono vaniglia, lievito polverante e farina.
- # L'ultimamente s'aggiungono gli spinaci macinati e si miscelano.
- # Miscelata si svuota in un vassoio oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 50 minuti.
- # Dopo aver tolto la torta dal forno sopra della torta si mette un piatto da mangiare rotondo così si taglia rotonda.
- # I pezzi tagliati si ritagliano con miscelatore.
- # Sopra di questa torta si mette l'aqua zuccherata.
- # Sopra si mette la dolcemeve miscelata. E poi sopra si mette sopra kiwi.
- # La sopra si mettono i pezzi di torta rotte. Si fa aspettare un anotte intera nello frigo.

Nota: Spinaci solamente da il colore alla torta non c'è un'altra fattore oltre di questo. Non si sente il gusto di spinaci.