



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

---

## Torta con Wafer

Gofretli Kek



3 uove  
1 bicchiere dello zucchero a velo  
un quarto cucchiaino di sale  
1 bicchiere di latte  
mezzo bicchiere d'olio di mais  
1 pacco di vaniglia  
1,5 pacco di lievito a polverato.  
3 bicchieri di farina  
per in mezzo:  
8 ? 10 wafer  
1,5 bicchiere di uva secca

# Si tolgono l'albume dell'uovo dal tuorlo dell'uovo.  
#sopra l'albume d'uovo si mette lo zucchero, si mescolano con la miscelatore per 4-5 minuti.  
# Sopra del tuorlo si aggiungono sale e si mescolano finche si scioglie la sale.  
# Poi si riuniscono l'albume e tuorlo . Sopra si aggiungono latte e l'olio poi si mescolano.  
# Poi si aggiungono farina , lievito polverato e vaniglia, si avra una miscela perfetta.  
# Si svuota nello stampo della torta oliata la meta della miscela, sopra si mettono wafer rotta e uva secca.  
# Si mette poi l'altra meta della miscela, si fa liscio con cucchiaio.  
# La torta si fa cucire nel forno riscaldato di 170 gradi per 50 ? 55 minuti.  
# Dopo aver preso dal forno si fa aspettare (riposare) per 10 minuti. Si fa girare sotto sopra nella piastra da servire.

**Nota:** Wafer non rimane nella torta cucinata ma lascia soloamente il gusto.