



## Torta con Wafer

Gofretli Kek



3 uova  
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'albumine dell'uovo dal tuorlo dell'uovo.  
# sopra l'albumine 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'albumine 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 metà della miscela, sopra si mettono wafer rotti e uva secca.
- # Si mette poi l'altra metà della miscela, si fa liscio con cuchiaio.
- # 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.**