



## Marmellata con Torta

Kekli Muhallebi



3 bicchieri di latte  
1 bicchiere di zucchero polverato  
1 cucchiaio di amido  
1 bicchierino di farina  
Mezzo bustina di vaniglia  
1 bicchiere albicocche macinate  
1 cucchiaio di burro  
Per la torta:  
2 uova  
Mezzo bicchiere di zucchero polverato  
Mezzo bustina di vaniglia  
1 bustina lievito polvere  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1,5 bicchieri di farina  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di cocco

# Primamente si prepara la torta. In una ciotola profonda si mettono uova e zucchero e si mescolano finchè diventano bianchi.

# Sopra si aggiunge olio vegetale, dopo aver miscelato si aggiunge la farina setacciata , lievito polvere e vaniglia.

# Poi la miscelat asi svuota in un vassoio medio. Poi si mette nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina circa 35 - 40 minuti .

# Poi la torta si toglie dal fuoco. Nel momento di raffreddamento di torta si prepara la marmellata.

# In una pentola si mettono latte, amido, farina e lo zucchero si mescolano in perfetto. Poi si mettono su fufoco e si cucina con mescolare finchè diventarsi buco buco.

# Sopra si aggiungono velocemente le albicocche macinate, vaniglia e burro. Si mescolano e si toglie subito dal fuoco.

# La marmellata preparata si mette sopra di torta freddata e poi si lasciano per breve tempo a freddare poi si mette nell'aperto inferiore dello frigo e si lascia minimo per 2 ore.

# Dopo del tempo si taglai come volendo. Si servirsi dopo pizicato cocco all'asopra.

Nota: In questa ricetta vaniglia serve per tenere illuminata e il burro serve per tenere increpa.