



Torta con Noccioline

Kuruyemişli Kek



2 uove
1 cucchiaio di burro
1 bicchierino olio d'oliva
1 bicchiere di zucchero a velo
1 bicchiere di latte
2,5 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 bicchierino di uva secca senza semi
1 bicchierino di arachidi
Mezzo bicchierino di mandorle
Mezzo bicchierino di noce
Mezzo bicchierino di noccioline
Mezzo bichierino di ceci arrossito in salata

- # Primamente uva secca si bagna nell'acqua. Poi si pestano mandorle, noce e noccioline . Ceci arrossito si pesta e diventa in polvere.
- # In una ciotola profonda si mettono uova , zucchero a velo. Si mescolano con miscelatore finchè diventano bianco.
- # Nela miscelata si aggiunge burro sciolto e si mescolano finchè il burro si scioglie.
- # Sopra si aggiungono vaniglia, lievito in polvere e metà della farina si mescolano per qualche volta poi si aggiunge l'altra metà di farina.
- # Nell'impasto prima mandorle poi noccioline, arachide si aggiungono e poi si mescolano con cucchiaio poi si sggiungono uva filtrato dall'acqua e poi ceci polverato e noce rimescolano
- # L'impasto preparato si svuota nello stampo di torta .
- # Poi si mette nel forno riscaldato a 175 gradi e si cucina finchè si gonfia e si divide in due pezzi.
- # Poi la torta si leva dallo stapo, servirsi in fettato.

Nota: Nella preparazione si usa poco olio perchè le noccioline hanno olio abbastanza.