



Torta con Noccioline

Kuruyemişli Kek



2 uova
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 nocciole
Mezzo bicchierino di noccioline
Mezzo bicchierino 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.

Nella 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 sggiongono 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 condivide in due pezzi.

Poi la torta si leva dallo stampo, servirsi in fettato.

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