



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

Anaconda

Anakonda



3 uova
1 bicchiere di zucchero polverto
1 bicchierino di melassa
10 albicocche scche
1 bicchierino di uva secche
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bichiere olio di girasole
2 cucchiaini di cacao
1 bustina di vaniglia
1 pacco di lievito in polvere
2,5 bicchieri di farina

Zucchero polverto e uova si mescolano bene con miscelatore.
Sopra si aggiungono melassa, yogurt olio di girasole, si mescolano ancora per un'pò. Poi si aggiungono lievito in polvere e vaniglia si rimiscela .
La metà di impasto si mette ad un'altra ciotola e si mescola con cacao.
Nell'altra parte si aggiungono le albicocche tagliate e si mescola bene con cucchiaino.
Si oia lo stampo di torta e si mette 1 cucchiaino dalal miscelata con cacao e in finaco si mette 1 cucchiaino daal miscelata con frutta. Così si fa prima fila.
Secondo fila si mette uno fianco l'altro e così si fanno tutte file.
Poi la torta si mette nel forno riscaldato a 175 gradi, si cucina circa 50 - 55minuti, dopo aver freddato si inverte e si servirsi in fresco.

Nota: Anaconda contiene melassa per questo motivo non gonfia tanto.