



## 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 bicchiere olio di girasole  
2 cucchiai di caco  
1 bustina di vaniglia  
1 pacco di lievito im polvere  
2,5 bichieri 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 cucchiaio.
- # Si olia lo stampo di torta e si metta 1 cucchiaio dalal miscelata con cacao e in finaco si mette 1 cucchiaio 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.