



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

Ricette delle Torte

Muz Püreli Kek



3 uova
1 bicchiere di zucchero
1,5 bicchieri olio di girasole
1 bustina di lievito polverante
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
2 uova
1 cucchiaio di burro
Mezzo bicchierino di zucchero polverato
1 manciata ceci pestati

Nella padella si cucinano insieme zucchero polverato e burro finché lo zucchero si scioglie completamente. Si aggiunge ceci dopo per qualche minuto si cucina ancora poi si aggiungono i pezzi di banana tagliate e si leva dal fuoco dopo aver mescolato.

Nello stampo di torta si mette la carta oliata diametro di 25 cm.

In una ciotola profonda si mettono uova e zucchero e si mescolano per sciogliere lo zucchero sopra si aggiungono olio di girasole, farina setacciata, lievito in polvere e vaniglia.

Dopo aver preparato l'impasto si svuota alla miscelata della miscelata nello stampo e si fissa bene con il cucchiaio.

Poi la torta si mette nel forno riscaldato a 175 gradi e si cucina senza aprire circa per 40 - 45 minuti.

Dopo aver tolto dal forno si aspetta di frescare e poi si inverte e si leva dalla carta oliata e si serve.

Nota: Questa si può preparare per il posto di banana con usare 3 fette di mela.