



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

---

## Torta con Visciola

Vişneli Kek



3 uova  
1 bicchiere visciola  
1,5 bicchieri zucchero polverato  
1 bicchiere di latte  
1 bicchierino olio di girasole  
3 bicchieri di farina  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito in polvere

- # Uova e zucchero si mescolano con miscelatore
- # Sopra si aggiungono olio di girasole, dopo si aggiunge la farina setacciata, vaniglia e lievito in polvere, si mescolano.
- # Si oia lo satmpo di torta , la metà della miscelata si svuota nello stampo.
- # Sopra dopo aver filato le visciole si mette l'altra metà di miscelata.
- # La torta si mette nel forno riscaldato a 180 gradi , si cucina circa 45 - 50 minuti .Dopo aver tolto dal forno nella torta si mette lo stuzzicadenti se la torta non si picica vuol dire che cucinata.
- # La torta si servirsi dopo 10 - 15 minuti con invertire nel piatto da servire. Si servirsi dopo aver fredda.

**Nota:** I semi di visciole si possono levare aiuto di una forchetta.