



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 farin
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 olià lo stampo 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 picca vuoldire che cucinata.
- # La torta si servirsi dopo 10 - 15 minuti con invertire nel piatto da servire. Si servirsi dopo aver freddata.

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