



## Torta con Sciroppo D'arancia

Portakal Şerbetli Kek



2 uova  
Mezzo bicchierino succo d'arancia  
1 bicchierino di zucchero a velo  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 bustina di lievito in polvere  
3 bicchierini di farina  
1 cucchiaio di yogurt  
Per lo sciroppo;  
2 bicchierini succo d'arancia  
1 bicchierino di zucchero polverato

# In una ciotola profonda si mescolano bene zucchero a velo e uova. Sopra si aggiungono succo d'arancia, olio vegetale, farina setacciata, lievito in polvere e lo yogurt poi si mescolano bene.

# Si olia uno stampo di torta piccola e la miscelata si svuota nello stampo e poi si mette in forno riscaldato a 175 gradi e si cucina circa per 30 - 35 minuti.

# Nel momento di cucinamento di torta si prepara lo sciroppo. Succo d'arancia e lo zucchero si mettono in una ciotola piccola, si bolliscono per una schiumata poi si levano dal fuoco. si lascia a frescare.

# La torta si fa aspettare dopo aver tolto dal forno poi sopra si mette lo sciroppo freddadto. Dopo aver succhiato la torta si inverte nel piatto da servire.

# Dopo aver passato 2 ore si fetta e si servirsi.

Nota: Se si vuole sentire di più il gusto d'arancia allora si può grattugiare una sbucia d'arancia.