



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

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 oliano 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 freccare.

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

Dopo aver passato 2 ore si fetta e si servirs.

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