



## Torta con Farina di Mais e con Formaggio

Misıruln Peynirli Kek



2 uova  
2 bicchieri farina di mais  
2 bicchieri di farina  
1 bicchiere di latte  
1 bicchiere di yogurt  
Mezzo bicchiere olio di girasole  
Mezzo cucchiaino di sale  
1 bustina di lievito in polvere  
Mezzo mazzetto di aneto  
Mezzo scatolino di formaggio a bianco  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Formaggio si pesto, e sopra si mette aneto macinato e pepnero si mescolano bene e si lascia ad una parte.
- # Si mettono uova, yogurt, latte, olio vegetale in una ciotola e si mescolano con miscelatore.
- # Sopra si aggiungono farina di mais, farina, lievito in polvera e sale. E si mescola bene.
- # La metà di miscelata si mette nello stampo di e sopra si mette la miscelata poi sopra si mette l'altra metà .
- # Poi la torta si mette nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina finchè si arrossiscono.
- # Dopo aver tolto dal forno si inverte nel piatto da servire.

Nota: Nella preparazione di questa torta si preferisce di usare lo stampo di torta con tubo.