



Torta con Fico Fresco

Taze İncirli Kek



3 uova
1,5 bicchieri di zucchero a velo
4 fichi
1 mela
1 bicchiere uva senza semi
2 cucchiali di burro
1 bicchiere di latte
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
1 bicchierino di cannella
3,5 bicchieri di farina

In una ciotola si mettono uova e zucchero a velo e si mescolano e sopra si mette il burro sciolto si aggiunge latte e poi si mescolano.

Sopra si aggiungono farina, lievito in polvere, farina, cannella e vaniglia, si mescolano finchè si diventa perfettamente.

In questo momento si sbucano i fichi e si tagliano in cubo. Si sbucano si le mele e si tagliano anche quelle e si puliscono le uve.

Nel impasto di torta si aggiungono mele e fichi e si mescolano con cucchiaio e si svuota nello stampo di torta oliata.

Poi la torta si inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi e si cucina circa per 50 - 55 minuti.

Si inverte dopo aver freddato e si fettano.

Nota: Per tenersi fresche le verdure dopo aver tagliato si usano subito nella preparazione di torta.