



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

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 cucchiari 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 finché si diventa perfettamente.
- # In questo momento si sbuciano i fichi e si tagliano in cubo. Si sbuciano 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 oliato.
- # 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.