

Répatorta

Hozzávalók:

- 2 csésze liszt
- 1 csésze nádcukor
- 1 csomag sütőpor
- 1 csipet só
- 1 marék durvára őrölt dió
- 2 db répa reszelve
- fél csésze tetszőleges olaj
- 1 csésze narancslé
- 1 kávéskanál vanília őrlemény

Elkészítés:

Keverjük el a lisztet a sütőporral, cukorral, sóval. Egy másik tálban keverjük össze az őrölt diót, a reszelt répát, az olajat, narancslevet, vanília őrleményt. A két keveréket forgassuk össze. A kapott tésztát egy kiolajozott formába simítsuk bele. Előmelegített sütőben 180 fokon, 40 perc alatt süssük aranybarnára. Díszíthetjük a tetejét dióval vagy aszalt gyümölcsökkel.