Pastel de avellanas

Fındıklı Kek

2 huevos
1 vaso de azúcar
1/3 vaso de yogur
1/3 vaso de leche
1/3 vaso de aceite vegetal
Harina (menos de 2 vaso)
100 gramos machacados avellana
1 pack de vainilla
1 paquete de polvo de hornear
Margarina para engrasar

Batir los huevos y el azúcar, hasta que llegue a la consistencia de crema.
Añadir la leche, el yogur y el aceite, y batir por un tiempo.
Añadir la harina y la vainilla, obtenga una mezcla suave.
Engrase el molde de pastel con margarina suave de la ayuda de una brocha, esparza avellana, conseguir que bloquea en la superficie.
Añadir el resto de la torta de avellanas en la mezcla, mezclar bien por la ayuda de una cuchara.
Vierta la mezcla en el molde de pastel.
Hornee en el horno que es precalentada a 175 C por 40 minutos.
El descanso después de la eliminación de la torta del horno durante aproximadamente 10-15 minutos, invertir en una placa de servicio.

Nota: Se puede hornear este pastel con nueces, maní o almendras de esta receta.