Pastel de cacao

Kakaolu Kek

3 huevos
1 vaso + 2 cucharadas de azúcar granulada
1 vaso de yogur
3/4 vaso de aceite vegetal
2-3 cucharadas de cacao
2 vaso de harina
1 paquete de polvo de hornear
1 paquete de vainilla

Mezcla los huevos con el azúcar granulado hasta que la mezcla se convierte en blanco.
Añadir el aceite y el yogur en él y bata por un tiempo más.
Añadir la harina, polvo de hornear, vainilla y finalmente mezcla.
Después de conseguir una buena mezcla, añadir 2-3 cucharadas de cacao, hacer la mezcla homogénea.
Vierta la mezcla en el engrasado y floured molde de pastel.
Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 175 C, durante 45 minutos.
Al final del cocimiento, el descanso durante 10 minutos, e invertir, mientras que la puesta en servicio de plancha y servir.

Nota: Usted debe tamizar la harina de cacao como antes de añadirlo a la mezcla.