



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pastel de crema de plátano

Muzlu Pasta



Para bizcocho:

2 huevos
1+1/2 vaso de harina
1 vaso de azúcar granulada
1/3 vaso de aceite vegetal
1/2 paquete de levadura en polvo
1+1/2 plátanos

Para la crema superior:

1 vaso de leche fría
1 paquete de azúcar en polvo
100 gr. Machacados avellana

Por mediana de la crema:

1+1/2 leche
3 cucharadas de harina
3 cucharadas de azúcar granulada
1 huevo
1/2 plátano

- # Mezcle el huevo con el azúcar durante unos 10-15 minutos.
- # Y, a continuación, añadir la levadura en polvo, harina y aceite y batir.
- # Vierta esta mezcla en un molde engrasado circular pastel que tiene cerca de 8 pulgadas de ancho.
- # Precalentar el horno a 356 F. Cocine la torta hasta su superficie superior se convierte en rojo.
- # Si bien la cocina de su pastel, crema preparar su interior.
- # Añadir la harina, azúcar, huevo, en la leche fría.
- # Antes de poner sobre la estufa revuelva con un batidor o un tenedor.
- # Cocine a fuego medio hasta que alcance el derecho coherencia.
- # Quitar la nata de la cocina, cuando se enfríe un poco añadir finamente rebanado 1/2 plátano en el mismo, mezcla.
- # Transecto el pastel en 3 partes.
- # Ponga la primera parte en una placa plana.
- # Extender la mitad de la crema sobre enfriado.
- # Lugar finamente rebanadas de plátano de la crema.
- # Poner la segunda parte de la torta en él y repetir los actos que hemos hecho para la primera.
- # Luego ponga la tercera parte de arriba.
- # Lay el azúcar en polvo que le whisked con 1 taza de agua fría sobre la tarta, cubrir bien.
- # Cubrir la crema con las nueces también machacados.
- # Resto en el refrigerador por lo menos 4 horas, y luego servir.

Nota: Puede utilizar 2 melocotones en lugar de los plátanos.