# Bakara pastel

Bakara

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

Por la parte superior;
1 cucharada de mezcla de pastel
1 vaso de leche
2 cucharadas de azúcar granulada
1 cucharada de cacao

Para el Medio Capa;
1 paquete de azúcar impalpable
1/3 vaso de leche

# Blend los huevos y el azúcar granulada en un tazón de profundidad hasta que el azúcar se disuelva completamente.
# Añadir el cacao, yogur, aceite vegetal, harina, vainilla y levadura en polvo en la mezcla y se mezcla para obtener una mezcla suave.
# Ponga 2 cucharadas de mezcla de pastel de lado.
# Vierta el resto de la torta la mezcla en el círculo en forma de 8 pulgadas de diámetro molde de pastel que no haya un agujero en el centro.
# Colocar el molde en el horno que es calentada a una temperatura de 165 C. por un tiempo y hornee por 45 minutos.
# Cuando la torta se enfría, poner el resto de la torta la mezcla en una olla, 1 taza de leche, 2 cucharadas de azúcar granulada y 1 cucharada de cacao en una olla, cocinar a fuego mediano revolviendo constantemente por hasta alcanzar la consistencia que es un poco bajo que el pudín de leche.
# Cuando la parte superior se enfría la salsa, transecto la torta tibia (Si la parte superior se convierte en convexa durante la cocción, corte que convexo a aplanar el pastel.). Obtener la cara inferior de la torta, y luego vierta la salsa de todo.
# Extender la mezcla de 1 paquete de azúcar glas y 1/3 vaso de leche en todo el resto de torta pieza.
# Coloque la pieza de pastel que le vierte la salsa de todo, en la formación de hielo azúcar crema. Refrigere en la capa más baja del refrigerador por 2 horas como mínimo, el tramo y servir.

Nota: Puede usar la pieza convexa de la torta que se corta para aplanar el pastel, mientras que la preparación de helados o chocolate con leche.