



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

Pastel con higos secos

İncirli Kek



4-5 de higos secos
1/3 vaso de aceite vegetal
1 vaso de leche
2 / 3 taza de azúcar granulada
2 huevos
3/4 vaso de harina
1/2 cucharadita de canela
1 paquete de polvo de hornear

- # Por la noche, cortan los higos y poner un cuenco que se llena con leche.
- # El día después, batir los huevos con el azúcar. Se recomienda utilizar una batidora.
- # Cuando se obtiene una consistencia espesa pudín añadir higos, harina, aceite, la canela y el polvo de hornear.
- # Vierta esta mezcla en la bandeja del horno engrasados.
- # Cocine durante 45 minutos en los 175 C horno.

Nota: Puede utilizar 125 gr. De margarina en lugar de aceite en esta receta.