



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

Pastel con plátano

Muzlu Kek



1 plátano
200 gramos de margarina
3 huevos
3 vaso de harina
1/2 vaso de pasas
1/2 vaso de nueces cubiertas por una densa machaca
1 vaso de azúcar
2 paquete de levadura en polvo
1 vaso de leche

Separe las yemas y claras de huevo.

Mezcla la claras de huevo con un pellizco de sal hasta que se adopte una forma de nieve.

Añadir el azúcar a las yemas, y batir durante unos 7-8 minutos.

Añadir la leche, la margarina derretida en la whisked yemas y mezclar durante un tiempo. Añada todos los demás ingredientes y los plátanos en rodajas muy finas.

Por último añadir la nieve estilo de clara de huevo poco a poco a esta mezcla. Vierta la mezcla en un molde engrasado pastel.

Cook precalentada en el horno a 175 C por 1 hora.

Nota: No se deben mezclar las claras de huevo al tiempo que se añaden a la mezcla de otros.