



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

Negro y blanco pastel

Siyah Beyaz Kek



4 huevos
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1+1/2 vaso de yogur
1 vaso de aceite de girasol
2+1/2 vaso de harina
2 paquete de levadura en polvo
2 pack de vainilla
3-4 cucharadas de cacao
1/3 vaso de chocolate chips

- # Mezclar los huevos con el azúcar durante unos 7-8 minutos.
- # Agregar el yogur, aceite de girasol y mezcla en él por un tiempo.
- # Después de añadir la harina, el extracto de vainilla, y bicarbonato de soda, vierta la mitad de la mezcla en un sartén engrasado en forma de cuadrado.
- # Añadir el cacao y el chocolate fichas en el resto de la mezcla.
- # Vierta esta mezcla sobre la mezcla de aplanado blanco.
- # Precalentar el horno a 175 C y cocer el pastel durante 45 minutos.
- # Después de descansar el pastel cocinado por media hora, cortado en cuadrados.

Nota: Si no dispone de chips de chocolate, se puede cortar algunas de chocolate y utilizarlo.