



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

Torta de aceite libre

Yağsız Kek



- 2 vaso de harina
- 1 vaso de azúcar granulada
- 4 huevos
- 1 paquete de polvo de hornear
- 1 pack de vainilla
- 1/2 vaso de nuez finamente machacados
- 1/3 vaso de yogur

- # Batir los huevos con el azúcar hasta que alcance la consistencia de un flan de espesor.
- # Después de añadir el yogur y mezclar, agregar los demás ingredientes.
- # Añadir finalmente la nuez.
- # Vierta esta mezcla en el molde engrasado pastel.
- # Cook en 160 C durante unos 45 minutos.

Nota: se puede cocinar esta torta sin añadir también de nogal.