



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

---

## Pastel con té

Çaylı Kek



- 2 huevos
- 1 vaso de té fuerte
- 2 vaso de harina
- 1/3 vaso de aceite vegetal
- 1 vaso de azúcar granulada
- 3 cucharadas de cacao
- 1 paquete de polvo de hornear
- 1 pack de vainilla

- # Antes de la preparación de la torta, el paso de té y se deja enfriar de pie.
- # Batir los huevos y el azúcar juntos muy bien.
- # Añadir 1 taza de té y los demás ingredientes.
- # Vierta la masa en el buen pastel de molde engrasado.
- # Precalentar el horno a 180 C y cocer durante 35-40 minutos.

Nota: Usted puede también cocinar esta torta con salsa de chocolate. En ese caso, se derriten 150-200 gr. Chocolate amargo por Ben-Mari estilo y la propagación del pastel después de tomar de la estufa