



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

Orange magdalenas

Kağıtta Portakallı Kek



2 huevos
2 vaso de harina
1 naranja
1 vaso de azúcar granulada
10 cucharadas de aceite vegetal
1 paquete de polvo de hornear
1 cucharada de azúcar de naranja
1 cucharada de yogurt
24 tazas de bollos de papel

- # Rallar el librarse de la naranja antes de preparar la torta, pelar la piel gruesa interior blanco y mezcla para obtener un puré.
- # El resto de naranja rallada y el puré de librar con 1 cucharada de azúcar granulada por 30 minutos.
- # Batir el huevo y 1 taza de azúcar hasta que alcance la consistencia de crema.
- # Añadir el aceite vegetal, yogur, la harina, el polvo de hornear, y mezclar hasta que smoothens.
- # Por último añadir la naranja librar descansado y puré.
- # Coloque el bollo de papel tazas en la bandeja. Vierta la mezcla en las tazas, pero no se debe rellenar.
- # Cocine en horno a 175 C por 40 minutos.
- # Descanso un rato y servir.

Nota: Si no tiene tazas de bollos de papel, puede verter la mezcla en un molde engrasado también.