



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

Pastel con pasas

Üzümlü Kek



2 huevos
1 vaso de leche
2 vaso de harina
1/2 paquete de margarina
1 vaso de azúcar granulada
1/3 vaso de pasas
1 paquete de polvo de hornear
1 paquete de vainilla

- # En un primer momento, grasa el molde con la margarina.
- # Coloque la parte restante de la margarina blanda después de engrase el molde en un plato hondo.
- # Añadir el azúcar y en mezcla.
- # Rompa un huevo en la mezcla de margarina y el azúcar, y mezclar durante un tiempo.
- # Añadir el segundo también y mezclar hasta que la mezcla se convierte en liso.
- # Añadir la leche y la harina en ella poco a poco. Añadir el polvo de hornear y la vainilla.
- # Añadir las pasas floured por último, y mezclar la mezcla de la ayuda de una cuchara. Vierta en el molde de pastel.
- # Hornee a 170 C horno durante 1 hora.
- # El descanso por un tiempo, invertir y servir.

Nota: Puede agregar los albaricoques en cubos en lugar de pasas en la misma medida.