



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

Pastel de bandas

Çizgili Kek



1 pie de agua mineral
4 huevos
3/4 vaso de aceite vegetal
1+1/2 vaso de azúcar granulada
2+1/2 vaso de harina
1 paquete de polvo de hornear
1 paquete de vainilla
1+1/2 cucharadas de cacao

- # Batir la mezcla de los huevos y el azúcar hasta que se convierte en blanco.
- # Añadir los ingredientes líquidos que son el petróleo y el agua mineral en un primer momento, y mezclar.
- # Añadir la harina, polvo de hornear y la vainilla en él y mezclar hasta obtener una mezcla suave.
- # Coloque 1/3 de la mezcla en un bol, añadir el cacao en él y mezclar.
- # Superpose 2 cucharadas de mezcla de color blanco y 1 cucharada de la mezcla de cacao en el molde de pastel que no tienen un agujero en el centro.
- # Repita estas acciones hasta el acabado de todos los ingredientes, y lo horneo a 180 C horno durante 1 hora.

Nota: Las bandas que verá después de corte en rodajas, es la especialidad de este pastel.