



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

Pastel de acuosa

Islak Kek



4 huevos
1+1/2 vaso de azúcar granulada
2+1/2 vaso de harina
1 vaso de aceite vegetal
1+1/2 vaso de yogur
4 cucharadas de cacao
2 paquetes de polvo de hornear
2 paquetes de vainilla

- # Batir la mezcla de huevos y el azúcar hasta que se convierte en blanco.
- # Añadir el aceite vegetal, yogur y el cacao en ella, y mezclar.
- # Coloque 1 taza de la mezcla de lado.
- # Añadir el polvo de hornear y la vainilla en el resto de la mezcla en un tazón y mezcle bien.
- # Vierta la mezcla en el engrasado y floured bandeja de horno.
- # Cocine en el horno precalentado durante 45 minutos.
- # Resto del pastel después de extraerlo de la estufa y revertirla. Coloque en el plato de servicio. Vierta 1 taza de la mezcla de todo el pastel.

Nota: Usted debe comer este pastel en un día, porque el huevo sobre el pastel se convierte rápidamente mal.