



## Pastel con Carmelo

Karamelli Kek



2 huevos  
1 vaso de azúcar granulada  
1+1/2 vaso de harina  
20 albaricoques secos  
1/2 paquete de levadura en polvo  
1 paquete de vainilla  
1/6 vaso de aceite vegetal  
1/3 vaso de yogur

Por Carmelo:  
1/2 vaso de azúcar granulada  
1/6 vaso de agua  
2-3 gotas de zumo de limón

- # Ponga 1/2 vaso de azúcar granulada y 1/6 vaso de agua en una pequeña sartén, y colóquelo sobre calor muy bajo.
- # Si bien el caramelo de cocina preparar el pastel.
- # Batir los huevos con el azúcar granulado hasta que se convierte en blanco, añadir el aceite vegetal y yogur en él, y bata por un tiempo más.
- # Añadir la harina, polvo de hornear y la vainilla en que, después de la mezcla por un tiempo más, añadir los dados en los albaricoques. Revuelva la mezcla hasta que se extendió gradualmente a la mezcla.
- # Engrase el molde de pastel con la margarina muy bien, añadir 1 pizca de azúcar granulada todo. Añadir gotas de jugo de limón caramelizado en la mezcla y se vierte en el molde de pastel. Cortar el restante 10 albaricoques en 2 piezas y, a continuación, situar estas rodajas en el caramelo.
- # Vierta la mezcla de pastel en todo el caramelo y rebanadas de albaricoque, y hornear con 175 C durante unos 34-40 minutos.
- # Invertir la torta en la placa de servicio, después de 10 minutos después de extraerlo de la estufa.

**Nota:** El color de los albaricoques en el caramelo puede cambiar durante la cocción, pero sus gustos no a su vez, malo.