



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.