



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

Pastel con mermelada

Marmelatlı Kek



Matchbox la mitad del tamaño de levadura
2 cucharadas de azúcar granulada
1 huevo
3+1/2 vaso de harina
1/3 vaso de yogur
3+1/2 cucharadas de aceite vegetal
7 cucharadas de agua tibia
1 paquete de vainilla
1 vaso de mermelada

- # Ponga 7 cucharadas de agua tibia, la levadura y el azúcar en un recipiente profundo, mezcla hasta que el azúcar y la levadura se disuelva.
- # Añadir el yogur, huevos, 3 vaso de harina en ella, y amasar la masa.
- # Añadir el aceite vegetal, añadir restante 1/2 vaso de harina, amasar la masa, cubrir la masa y luego descansa durante 1 hora.
- # Al final del tiempo de descanso añadir la vainilla en la descansado masa, amasar hasta que la vainilla se extiende a la masa sin problemas.
- # Roll en la masa con la harina en algunos del tamaño de un largo molde en forma de torta.
- # Extender la mermelada en todo el laminado de masa, doblar como un cilindro, doble los bordes y luego colocarlo en el engrasado de largo en forma de molde de pastel.
- # Después de descansar en el molde de pastel de media hora, hornear en horno de 200 C por 35 minutos.
- # Cuando se enfría, invertirlo en la placa de servicio, repartidas por todo mermelada, rebanada y servir.

Nota: Puede agregar la crema de chocolate en lugar de mermelada también.