



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

Pastel de Milán

Kek Milan



2 huevos
1 vaso de azúcar granulada
2 vaso de harina
1 vaso de yogur
1/2 vaso de aceite vegetal
2 cucharadas de coco
1/2 vaso de mermelada de naranja, drenado
1/2 vaso de pasas
1/2 vaso de nuez densamente machacados
1 paquete de polvo de hornear
1 paquete de vainilla

Mezcla la mezcla de huevos y lour durante unos 8-10 minutos.

Añadir el aceite y la mezcla de yogur y un poco más.

Añadir la harina, polvo de hornear y la vainilla y obtener una mezcla suave de pastel.

Añadir el coco, corteza de naranja mermelada, nueces y pasas, y remover a obtener una mezcla suave.

Vierta la mezcla en el molde engrasado pastel. Hornee a 185 C horno durante aproximadamente 35-40 minutos. El descanso por un tiempo después de quitarse de la estufa, y luego invertirla en la placa de servicio.

Nota: Cake Milán es una receta Italiana.