



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

Pastel con ciruela

Erikli Kek



3 huevos
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1 vaso de yogur
1/2 vaso de aceite vegetal
1 vaso de harina de maíz
1 vaso de harina
1 paquete de polvo de hornear
1 paquete de vainilla
1 vaso de ciruelas pasas, semillas eliminado

Por Sauce;
1 vaso de ciruela
2 cucharadas de azúcar Castor
1/2 cucharadita de vainilla

- # Mezcla la mezcla del azúcar y los huevos hasta que llegue a la consistencia de crema.
- # Añadir todos los ingredientes, excepto en las ciruelas pasas, y mezclar hasta obtener una mezcla suave.
- # Por último añadir las semillas y en rodajas eliminado en 4-5 piezas en la mezcla, remover la mezcla suavemente para obtener una mezcla suave.
- # Hornee a 180 C horno durante aproximadamente 45-50 minutos.
- # Retire las semillas de las ciruelas pasas y mezcla para obtener el puré, agregar el azúcar de ricino en él y cocinar a ebullición durante unos segundos, añadir la vainilla.
- # Invertir la torta enfriada después de retirarlo del horno y verter la mezcla de podar todo el pastel. El descanso por un tiempo y servir.

Nota: El sabor de este pastel es un poco agria.