



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

Pastel de crema con duraznos

Şeftalili Pasta



2 melocotones
2 huevos
14 cucharadas de harina
1/4 vaso de azúcar granulada
4 cucharadas de mantequilla, ablandar a temperatura
1/2 paquete de levadura en polvo

Para el jarabe:
1 taza de agua
2 cucharadas de azúcar granulada

- # Al principio, hervir el agua y el azúcar hasta que la mezcla se obtiene un grosor normal, deje reposar a enfriar.
- # Pelar los melocotones, tinny rebanada.
- # Engrase un molde.
- # Coloque el melocotón en rodajas.
- # Mezclar los huevos y el azúcar por la batidora durante 10 minutos y, a continuación, añadir la mantequilla.
- # Añadir a esta mezcla la harina lentamente.
- # Por último añadir la levadura en polvo y verter esta mezcla sobre las frutas.
- # Hornee en el 150 C horno.
- # Invertir la torta y el refresco de jarabe de propagación del pastel.

Nota: Usted puede cocinar esta torta con peras. En este caso, las peras hervir en agua azucarada por un tiempo. Y utilizar esta como jarabe.