



Pastel con espinaca

Ispanaklı Kek



1 manojo de espinacas (250 gramos)
1 vaso de queso feta
1 vaso de yogur
1/2 vaso de aceite vegetal
7 cucharadas de leche
2 huevos
1+1/2 vaso de harina
1 paquete de polvo de hornear
1 cucharadita de sal

- # Lavar las espinacas, escurrir. Slice sus tallos delgados y hojas finamente.
- # Rompa los huevos en un bol, mezcla bien.
- # Añadir el yogur, aceite vegetal, leche y queso rallado, mezclar y por un tiempo.
- # Después de añadir la harina, polvo de hornear, agregar la sal en rodajas por último las espinacas, mezclar bien.
- # Vierta la mezcla en el molde engrasado pastel.
- # Colócalo en el horno a 160 C que es calentada. Hornee por lo menos 1 hora, hasta que su cara interna recibe totalmente cocidos.
- # Usted no debe abrir la puerta de los hornos durante los primeros 30 minutos de cocción. Esta es la norma común para hornear todo tipo de pasteles.
- # Resto del pastel por un tiempo, después de que se cocinó. Invertirla en la placa de servicio.
- # Slice, cuando se enfría, y servir.

Nota: Espinaca no es deseado por los niños en general. Si puede hacer que comer espinacas de esta manera, podrán beneficiarse del valor nutritivo de la espinaca.