Panedyen

Panedyen



1+1/2 vaso de azúcar de ricino
3 huevos
1 vaso de leche
1/2 vaso de aceite de girasol
1 vaso de almidón de maíz
2 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1 pack petit Beurre (38 piezas con cacao)

Break los huevos en un recipiente profundo, agregue azúcar de ricino en ella, mezcla la mezcla hasta que smoothens totalmente.
Añadir la leche, aceite de girasol en él y mezclar, agregar el almidón, harina, vainilla y polvo de hornear, obtenga una mezcla suave.
Pausa las galletas en pedazos. Las piezas no debe ser demasiado pequeño.
Para evitar que los pequeños trozos de galletas cambiar el color de la torta, por favor, no añadir en el pastel.
Añadir las piezas de galletas en la mezcla de pastel, galletas de la propagación sin problemas en la mezcla sin mezclar demasiado.
Vierta la mezcla en el molde engrasado pastel sin esperar demasiado.
Hornear con 170 C por 50 minutos.
Cuando se vuelve tibia después de extraerlo de la estufa, invertirlo en la placa de servicio, rebanada y servir.

Nota: Usted puede hornear con esto puede añadir petit beurres normal en la mezcla con cacao también. Añadir 2 cucharadas de cacao en los ingredientes es suficiente para que la cocción de esta manera.