



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

## Bakara pastel

Bakara



2 huevos  
4 cucharadas de azúcar granulada  
2 cucharadas de cacao  
7 cucharadas de aceite vegetal  
4 cucharadas de yogur  
1 + 1/2 vaso de harina  
1 paquete de vainilla  
1/2 cucharadita de polvo de hornear

Por la parte superior;  
1 cucharada de mezcla de pastel  
1 vaso de leche  
2 cucharadas de azúcar granulada  
1 cucharada de cacao

Para el Medio Capa;  
1 paquete de azúcar impalpable  
1/3 vaso de leche

- # Blend los huevos y el azúcar granulada en un tazón de profundidad hasta que el azúcar se disuelva completamente.
- # Añadir el cacao, yogur, aceite vegetal, harina, vainilla y levadura en polvo en la mezcla y se mezcla para obtener una mezcla suave.
- # Ponga 2 cucharadas de mezcla de pastel de lado.
- # Vierta el resto de la torta la mezcla en el círculo en forma de 8 pulgadas de diámetro molde de pastel que no haya un agujero en el centro.
- # Colocar el molde en el horno que es calentada a una temperatura de 165 C. por un tiempo y hornee por 45 minutos.
- # Cuando la torta se enfría, poner el resto de la torta la mezcla en una olla, 1 taza de leche, 2 cucharadas de azúcar granulada y 1 cucharada de cacao en una olla, cocinar a fuego mediano revolviendo constantemente por hasta alcanzar la consistencia que es un poco bajo que el pudín de leche.
- # Cuando la parte superior se enfría la salsa, transecto la torta tibia (Si la parte superior se convierte en convexa durante la cocción, corte que convexo a aplanar el pastel.). Obtener la cara inferior de la torta, y luego vierta la salsa de todo.
- # Extender la mezcla de 1 paquete de azúcar glas y 1/3 vaso de leche en todo el resto de torta pieza.
- # Coloque la pieza de pastel que le vierte la salsa de todo, en la formación de hielo azúcar crema. Refrigere en la capa más baja del refrigerador por 2 horas como mínimo, el tramo y servir.

**Nota:** Puede usar la pieza convexa de la torta que se corta para aplanar el pastel, mientras que la preparación de helados o chocolate con leche.