



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

Germen pastel

Germen Keki



3 huevos
1+1/2 vaso de azúcar granulada
3.5 oz de mantequilla
1/2 vaso de leche
1/6 vaso de aceite de girasol
1 paquete de vainilla
1 paquete de levadura en polvo
3 vaso de harina
5 manzanas medianas
1 puñado de nueces machacadas
1 cucharadita de canela

Por la parte superior:
2 cucharadas de azúcar de ricino

- # En primer lugar, pelar las manzanas y les rebanada finamente. Mezclar estas rodajas con 1 cucharada de azúcar granulada y 1 cucharada de jugo de limón. Ponga esta mezcla de lado.
- # Batir el azúcar granulada con los huevos en un cuenco profundo, hasta que el azúcar se disuelve totalmente.
- # Agregar la margarina, que es suavizada a temperatura ambiente, en el mismo. Añadir aceite de girasol y la leche también, y mezclar por un tiempo.
- # A continuación, agregar la harina cernida, polvo de hornear y la vainilla en el mismo. Mezclar, hasta que la mezcla suaviza totalmente. Mientras tanto, establecer el calor del horno a 175 C.
- # Se unta con mantequilla un molde de pastel, que tiene un agujero en el centro, por la mantequilla. Vierta la mitad de la torta preparada esta mezcla en los moldes.
- # Coloque el preparado rebanadas de manzana sobre la mezcla de firmeza. Espolvoree la canela y la nuez de todo.
- # Para el resto de mezcla de pastel de nuez de todo el estrato. Aplanar por la parte trasera de una cuchara mojada.
- # Coloque la mezcla de pastel en el horno y hornee durante un combate de 1 hora. Después de retirar la tarta del horno y se vuelve tibia, espolvorear azúcar por todo ricino.

Nota: Germen Cake es una receta muy antigua Alemán.