



## Pastel con nueces

Kuruyemişli Kek



- 2 huevos
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/3 vaso de aceite de oliva
- 1 vaso de azúcar de ricino
- 1 vaso de leche
- 2 1/2 vaso de harina
- 1 paquete de vainilla
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/3 vaso de pasas sultanas
- 1/3 vaso de maní triturado
- 1/6 vaso de almendras
- 1/6 vaso de nueces
- 1/6 vaso de avellanas
- 1/6 vaso de sal libre de garbanzo tostado

# En primer lugar, el resto sultaninas en el agua. La libra cacahuetes, avellanas y almendras. Hacer los garbanzos se convierten en polvo por maceración.

# Descanso los huevos en un cuenco profundo, agregar el azúcar de ricino en el mismo. Batir o mezcla que, hasta que la mezcla se convierte en blanco totalmente.

# Agregar el aceite vegetal y margarina, que es suavizada a temperatura ambiente, en la mezcla. Batir que, hasta que la margarina pierde su forma.

# Añadir la leche, la vainilla, el polvo de hornear y la mitad de la harina en ella. Después de mezclar por un tiempo, añada el resto de la mitad de la harina en el mismo.

# Agregar aplastado almendras, maní y avellana en la masa de la primera. Mezclar la masa de una cuchara de madera. A continuación, añadir el sultaninas, que son drenados y cubiertos de harina, en la mezcla. Añadir los garbanzos asados "polvo de nuez y también en la mezcla, y la mezcla por la cuchara de madera.

# Vierta la mezcla en el molde de muffin o puede usar un molde de tarta normales también.

# Ponga el molde en el horno caliente, que se fija a 175 C y hornee hasta que crece y algunos parecen grietas sobre la superficie, sin necesidad de abrir la puerta del horno.

# Retire el molde de las tortas y su servicio.

**Nota:** Un poco de aceite, se añade a la mezcla, porque en el aceite de las nueces.