



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

Pastel anaconda

Anakonda



3 huevos
1 vaso de azúcar granulada
1/3 vaso de melaza de uva
10 albaricoques secos
1/3 vaso de pasas sultanas
1 vaso de yogur
1/2 vaso de aceite de girasol
2 cucharadas de cacao
1 paquete de vainilla
1 paquete de levadura en polvo
2 1/2 vaso de harina

- # Batir la mezcla o mezcla de azúcar granulada y huevos, hasta que el azúcar se disuelve totalmente.
- # Añadir la melaza, el yogur y el aceite de girasol en la mezcla y batir por un tiempo. Añadir la harina, el polvo de hornear y la vainilla y mezclar también por un tiempo más.
- # Coloque la mitad de la torta de la mezcla en un tazón y mezclar con el cacao.
- # Añadir la harina y cubierto albaricoques secos picados sultaninas y en el resto de la mitad de la torta de la mezcla, y mezclar por una cuchara de madera.
- # Engrase el molde de tarta, ponga 1 cucharada de café mezcla en el molde, luego coloque la mezcla de color blanco cerca de él en el molde. Al repetir este modo, hacer una capa.
- # En la segunda capa, coloque las piezas sobre el marrón blancos blanco y marrón en los pedazos más. Repita el mismo proceso, hasta la mezcla final.
- # Colocar el molde de pastel en el horno, que es calentada a 175 C y hornee el pastel para un combate 50-55 minutos. Después de retirar la tarta del horno y se enfría, invertir el pastel, cortarlo en lonchas y servir.

Nota: Este pastel no crece mucho durante la cocción, a causa de la melaza.