



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

Pastel con de puré de plátano

Muz Püreli Kek



3 huevos
1 vaso de azúcar granulada
1+1/2 vaso de harina
1/2 vaso de aceite de girasol
1 paquete de levadura en polvo
1 paquete de vainilla

Por la parte superior:
2 plátanos
1 cucharada de mantequilla
1/6 vaso de azúcar granulada
1 puñado de nueces trituradas

Cocine los ingredientes de la parte superior: de azúcar granulada y la mantequilla en una sartén, hasta que el azúcar se disuelve totalmente. Añadir densamente machacados en la mezcla de nueces y asar la mezcla por un tiempo más. Retire la mezcla de la estufa y agregue rebanadas de plátano con forma de círculo en la mezcla, mezcla.

Ponga un papel a prueba de grasa en un recipiente para hornear, que tiene 10 pulgadas de diámetro, que cuelgan por los bordes del papel de la vaso. Coloque la mezcla de plátano preparado en él.

Batir la mezcla de azúcar granulada y huevos en un cuenco profundo, hasta que el azúcar se disuelve totalmente. Añadir aceite de girasol, harina cernida, polvo de hornear y la vainilla en la mezcla.

Batir la mezcla hasta que la harina se extiende en la mezcla homogénea. Vierta la mezcla sobre la torta de la mezcla de plátano y aplanar suavemente.

Ponga el molde en el horno, que es calentada a 175 C. Hornee el pastel durante unos 40-45 minutos, sin abrir la puerta del horno.

Después de retirar la tarta del horno, cuando la torta alcanza la temperatura de la habitación para eliminar la grasa a prueba de papel y servir.

Nota: 3 manzanas pueden utilizarse en lugar de banano en esta receta.