



Pastel de guindas

Vişneli Kek



3 huevos
1 vaso de semillas y se lavan las guindas
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1 vaso de leche
1/3 vaso de aceite de girasol
3 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1 paquete de levadura en polvo

Batir la mezcla o mezcla de huevos y azúcar granulada, hasta que la mezcla llegue a la leche con leche espesa consistencia.

Añadir la leche y el aceite de girasol sobre el mismo. Después de mezclar por un tiempo, añadir la harina cernida, vainilla y polvo de hornear en él. Batir por un tiempo más.

Se unta con mantequilla un molde de pastel, o el estilo de largo tiene un agujero en el centro. Vierta la mitad de la torta de la mezcla en el molde.

Después de colocar la limpiarse las guindas sobre el mismo, añadir el resto de la mitad de la torta de la mezcla en el molde también.

Ponga el molde en el horno, que es calentada a 180 C. Hornee el pastel durante unos 45-50 minutos.

Sumerja un palillo en el pastel, que es al horno. Si el pastel de la mezcla no se pegue al palillo, significa que la torta se cocina adecuadamente.

Después de retirar la tarta del horno, de descanso durante aproximadamente 10-15 minutos. Entonces, que invertir más de un plato de servicio. Servir frío.

Nota: Las semillas de las cerezas ácidas podrá ser removido por una aguja de croché limpio.