



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

Pastel de higos frescos

Taze İncirli Kek



3 huevos
1+1/2 vaso de azúcar de ricino
4 higos
1 manzana
1 vaso de uvas sin semilla
2 cucharadas de mantequilla
1 vaso de leche
1 paquete de levadura en polvo
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de canela
3+1/2 vaso de harina

Batir la mezcla de azúcar de ricino y huevos en un cuenco profundo, hasta que la mezcla se convierte en blanco totalmente. Añadir la leche y la mantequilla, que se funde y se enfría, en la mezcla. Mezclar por un tiempo.

Agregar la harina cernida, polvo de hornear, canela y vainilla en él. Mezcle esta mezcla, hasta que se suaviza totalmente.

Dados los higos sin pelar ellos, pelar las manzanas y les dice también, con urgencia.

Agregar higo, manzana y uva en la mezcla de pastel, y mezclar por una cuchara. Verter en el molde de pastel engrasado.

Ponga el molde en el horno, que es calentada a 175 C. y hornee el pastel durante unos 50-55 minutos.

Fresco hacia abajo, después de haber retirado de la estufa. Invertir en un servicio de corte y plancha.

Nota: Se recomienda añadir la fruta fresca en la mezcla de pastel con urgencia, después de cortar ellos.