



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.