



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

---

## Torta con pan duro

Bayat Ekmekli Kek



1 pan grande  
2 vaso de leche  
3 huevos  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1 paquete de levadura en polvo  
1 paquete de vainilla  
2 cucharadas de cacao  
1/2 vaso de pasas sultanas  
1/2 vaso de aceite vegetal  
1 vaso de harina

- # Cortar la parte exterior del pan, y ponerlo a un lado. Cortar la parte interna del pan. Añadir la leche y el resto esta mezcla durante unos 15 minutos.
- # A continuación, se mezcla a su vez, en puré.
- # Separar las yemas de los blancos. Añadir el azúcar en los blancos y se mezcla durante unos minutos 6-7.
- # Batir las yemas por un tiempo. Añadir las yemas en esta mezcla. Añadir el aceite vegetal, pan preparado y mezcla de cacao en la mezcla también. Mezcla, hasta que la mezcla suaviza totalmente.
- # Agregar la harina cernida, polvo de hornear y la vainilla en ella. Mezclar por un tiempo.
- # Sultaninas Añadir harina en la mezcla finalmente. Mezcla una cuchara por un rato. A continuación, vierta esta mezcla en el molde de pastel engrasado.
- # Coloque el pastel en el horno, que es calentada a 175 C y hornee el pastel durante aproximadamente 1 hora.
- # Enfriar la torta, después de sacarlo del horno. Inversa, rebanada y servir.

**Nota:** Puede obtener diferentes sabores cambiando los ingredientes y la utilización de este método con su viejo pan.