Кекс с киви

Kivili Kek

2 шт. киви
3 яйца
1 стакан сахарной пудры
200 гр. мягкого слив. сыра
125 гр. маргарина
1 пакетик разрыхлителя
1 пакетик ванилина
2 стакана муки

Киви почистить, порезать кубиками, положить в сито.
Маргарин растопить, частью смазать форму для выпечки.
Яйца взбить с сахаром до белой пены.
Добавить маргарин и сыр, перемешать.
Затем добавить муку, разрыхлитель и ванилин, перемешать деревянной ложкой.
Последними добавить киви предварительно обваленные в муке, перемешать.
Выложить тесто в форму, поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 50 минут.
Достать из духовки и через 10 минут перевернуть на блюдо.

Если используете свежие фрукты, их обязательно нужно сцеживать от жидкости, иначе тесто не пропечется.

© ml.md (русский) рецепт #: 1901 | название рецепта: Кекс с киви | история: 24.04.2024 - 05:01