Тёмный Кекс из Кукурузной Муки

Mısırunlu Esmer Kek

3 яйца
1 стакан сахара
1стакан кукурузной муки
1 стакан пшен.муки
4 стол.ложки изюма
Пол стакана не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
2 стол.ложки какао
10гр.соды
1 стол.ложка мёда

Сахар и яйца взбить миксером.
Добавить масло,йогурт,ещё немного взбить.
Добавить просеянную кукурузную и пшен.муку,соду,какао,мёд,помешать.
Изюм обвалять в муке,добавить в тесто и хорошо перемешать.
Тесто вылить в маслянную и посыпанную мукой форму.
Запекать 45минут,при температуре 175.

Изюм нужно обвалять в муке для того,чтобы кекс не пристал к форме.

© ml.md (русский) рецепт #: 326 | название рецепта: Тёмный Кекс из Кукурузной Муки | история: 26.04.2024 - 21:31