Чёрно- Белый Кекс

Siyah Beyaz Kek

4 яйца
1,5 стакана сахара
1,5 стакана не сладкого йогурта
1 стакан раст.масла
2,5 стакана муки
20 гр.соды
20 гр.ванилина
3-4 стол.ложки какао
Пол стакана шоколадной крошки

Яйца и сахар взбивать миксером 7-8минут.
Добавить йогурт,раст.масло и помешать.
Добавить муку,ванилин,соду.Половину теста вылить в маслянную квадратную форму.
Во вторую половину теста добавить шоколадную крошку и какао.
На светлое тесто налить тёмное.
Запекать 45минут,при температуре 175.
Дать настояться 30минут и порезать на квадратные кусочки.

Если нет готовой шокол.крошки,можно раскрошить шоколадную плитку.

© ml.md (русский) рецепт #: 330 | название рецепта: Чёрно- Белый Кекс | история: 23.04.2024 - 12:16