Кекс из Несвежего Хлеба

Bayat Ekmekli Kek

1 батон хлеба
2 стакана молока
3 яйца
1,5 стакана сахара
1 разрыхлитель
1 пакетик ванилина
2 стол.ложки какао
¾ стакана раст.масла
¾ стакана изюма
1 стакан муки

Корочку хлеба срезать, мякоть порезать на кусочки. Залить молоком и дать разбухнуть 15 минут.
Всё измельчить в блендере.
Яичные желтки отделить от белков. К белкам высыпать сахар и взбить миксером 6-7 минут.
Добавить взбитые желтки, раст.масло, хлебную массу и какао, хорошо перемешать.
Засыпать просеянную муку, разрыхлитель и ванилин, помешать.
Бросить изюм, обваленный в муке. Жидкое тесто налить в смазанную маслом форму.
Кекс запекать 1час, в заранее разогретой духовке, при температуре 170.
Остудить и перевернуть на серв.тарелку.

Таким образом, из несвежего хлеба можно приготовить вкусный кекс.

© ml.md (русский) рецепт #: 931 | название рецепта: Кекс из Несвежего Хлеба | история: 24.04.2024 - 04:13