



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Кекс с яблоками

Elma Dilimli Kek



2 яйца
1,5 стакана сахара
0,5 стакана кукурузного масла
1 стакан молока
Цедра одного лимона
1 пакет разрыхлителя
3 стакана муки
Для начинки:
3 средних яблока
1 ст. л. сахарной пудры
0,5 ст. л. корицы

- # Яйца и сахар взять миксером до состояния белой массы.
- # Добавить сначала молоко и кукурузное масло, взбить.
- # Затем, муку, разрыхлитель, цедру лимона и взбивать до однородной массы.
- # Круглую форму для кексов смазать маслом, вылить массу и выровнять ложкой.
- # Яблоки очистить и тонко нарезать ломтиками.
- # Выложить часто ломтики яблок на тесто. Посыпать сначала корицей, затем сахарной пудрой.
- # В заранее разогретой до 180 градусов духовке запекать 45-50 минут.
- # Достать из духовки, дать остыть 1-2 часа.

Если использовать жесткие яблоки, результат будет лучше.