



## Манник İrmikli Kek



2 яйца  
1 стакан сахара  
1 стакан манной крупы  
1,5 стакана муки  
½ стакана подсолн. масла  
½ стакана молока  
½ стакана йогурта (не сладкого)  
½ стакана изюма без косточек  
1 пакет разрыхлителя  
1 ч. л. корицы  
2 средних яблока

- # В чашке взбить до состояния белой массы яйца и сахар.
- # Добавить молоко, йогурт и масло, немного взбить, затем добавить манную крупу, просеянную муку, разрыхлитель и корицу. Все хорошо перемешать.
- # После этого добавить потертые на крупной терке яблоки, хорошо перемешать ложкой.
- # В последнюю очередь добавить изюм, перемешать.
- # Выложить тесто в смазанную маслом форму для кексов, печь в заранее разогретой до 175 градусов духовке .
- # Достав, дать остыть 10 минут и выложить в сервисную тарелку перевернув.

Яблоки способствуют мягкости и воздушности манника.