



Кекс Апрель

Nisan Keki



3 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
2/3 стакана масла
1 стакан йогурта (не сладкого)
3 стакана отрубной муки
1 пакет разрыхлителя
1 ч.л. корицы
1 пакет ванилина
Цедра одного апельсина
1 шт. морковь
1 яблоко
½ стакана изюма

- # В чашке взбить сахар и яйца, пока сахар растает.
- # Добавить йогурт и масло, немного взбить, затем просеянную муку, разрыхлитель, ванилин и корицу.
- # Взбить до однородной массы, затем добавить тертые на крупной терке яблоко и морковь, цедру апельсина и изюм.
- # Все компоненты хорошо перемешать.
- # Тесто выложить в смазанную маслом форму и печь в заранее разогретой до 175 градусов духовке 50 минут.
- # Дать остыть и выложить на сервисную тарелку перевернув.

Если потереть яблоко непосредственно перед добавлением в тесто, оно не потемнеет.