



Чайный кекс с изюмом

Üzümlü Çaylı Kek



3 яйца
1 стакан заваренного чая
1,5 стакана сахара
½ стакана йогурта (не сладкого)
2/3 стакана масла
2/3 стакана изюма
3,5 стакана муки
1 пакет разрыхлителя
1 пакет ванилина
2 ст. л. какао
0,5 ч.л. корицы

- # Яйца и сахар взбивать пока сахар растворится. Добавить йогурт, чай и масло, перемешать.
- # Затем добавить просеянную муку, корицу, ванилин, какао и разрыхлитель, взбить до однородной массы.
- # В самом конце добавить помытый и обваленный в муке изюм, хорошо перемешать.
- # Тесто выложить в смазанную маслом форму и печь в заранее разогретой до 180 градусов духовке 50 минут.
- # Дать остыть и выложить на сервисную тарелку перевернув.

Если изюм подержать в холодной воде 30 минут, это поспособствует его набуханию.