



Кекс с финиками

Hurmali Kek



2 яйца
1,5 стакана сахара
1 стакан йогурта (не сладкого)
½ стакана масла
3 стакана муки
1 пакет разрыхлителя
1 пакет ванилина
1 ч. л. корицы
0,5 ч.л. имбиря
½ стакана арахиса
1 стакан очищенных фиников

- # Не соленый арахис очистить от кожуры и крупно раздробить. Из фиников вытащить косточки и крупно порезать.
- # Яйца и сахар взбивать пока сахар растворится.
- # Добавить йогурт и масло, перемешать. Затем положить муку, разрыхлитель, корицу, имбирь и ванилин, хорошо взбить.
- # Затем добавить финики и арахис, перемешать.
- # Тесто выложить в смазанную маслом форму. Печь в заранее разогретой до 185 градусов духовке 50 минут.
- # Дать остить и выложить на сервисную тарелку.

По желанию в тесто можно добавить 1 ст. л. какао.