



Влажный кекс с изюмом

Üzümlü Islak Kek



2 яйца
¾ стакана сахарной пудры
½ стакана оливкового масла
1 пакет разрыхлителя
1 пакет ванилина
Цедра половины апельсина
½ стакана изюма
1,5 стакана муки
Для увлажнения:
½ стакана молока
2 ст. л. подслн. масла
¼ стакана сахарной пудры
1 ст. л. какао

- # В чашке взбить до состояния белой массы яйца и сахар.
- # Сверху добавить оливковое масло, ванилин, просеянную муку, цедру апельсина и разрыхлитель, взбивать до состояния однородной массы.
- # Затем добавить изюм, хорошо распределить ложкой по всему тесту.
- # Тесто выложить в смазанную маслом форму для кексов диаметром 18-20 см. Печь в заранее разогретой до 150 градусов духовке 45 минут.
- # В это время, в небольшую кастрюльку налить молоко, масло, сахарную пудру и какао. Закипятить и оставить остывать.
- # Испеченный кекс достать из духовки, дать немного остывть и не даставая из формы полить его холодным молоком с какао.
- # Через 1 час можно подавать.

Чтобы пропитка хорошо впиталась, можно проткнуть кекс вилкой в нескольких местах.