



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Кекс с лукумом

Sakızlı Lokumlu Kek



3 яйца
1 стакан сахара
3 стакана муки
½ стакана кокосовой стружки
8 штук рахат-лукума
1 стакан йогурта (не сладкого)
½ стакана подсн. масла
1 ст. л. маргарина
1 пакет ванилина
1 пакет разрыхлителя

- # Лукум порезать небольшими кубиками, и смешать с кокосовой стружкой.
- # Яйца и сахар взбивать пока сахар растворится.
- # Добавить йогурт, масло, маргарин, немного взбить, затем добавить муку, ванилин и разрыхлитель.
- # Взбить до однородной массы и добавить лукум с орехами, перемешать все ложкой.
- # Выложить тесто в смазанную маслом форму для кекса и печь в заранее разогретой до 175 градусов духовке 55-60 минут.
- # После того как кекс будет готов, дать остить минут 10 и выложить в сервисную тарелку.

Если минут 30 подержать Рахат –лукум в морозилке, легче будет его порезать.