



## Кофейный кекс

Kahveli Kek



2 яйца  
1,5 стакана сахара  
1 ч.л. растворимого кофе  
 $\frac{3}{4}$  стакана молока  
 $\frac{1}{2}$  стакана масла  
1 плитка шоколада (не молочного) 80 гр.  
1 пакет разрыхлителя  
2 ст. л. какао  
2,5 стакана муки

- # Сначала смешать молоко и кофе, отставить в сторону.
- # Яйца и сахар взбивать пока сахар растворится.
- # Сверху добавить масло и смешанное с кофе молоко, немного взбить.
- # После этого добавить просеянную муку, какао и разрыхлитель, еще немного взбить.
- # В самом конце добавить поломанный шоколад, перемешать ложкой.
- # Тесто выложить в смазанную маслом удлиненную форму. Печь в заранее разогретой до 180 градусов духовке примерно 50 минут.
- # Достать из духовки, когда остынет вытащить из формы.

Если в тесто добавить много какао, кекс будет горчить.