



Кекс с курагой

Kuru Kayisili Kek



3 яйца
1,5 стакана сахара
15 шт. кураги
½ стакана масла
1 ст. л. маргарина
1 стакан йогурта (не сладкого)
2,5 стакана муки
1 пакет ванилина
1 пакет разрыхлителя

- # Курагу порезать кубиками, обвалять в муке.
- # В чашке яйца и сахар взбить до растворения сахара.
- # Добавить размягченный маргарин, масло и йогурт, взбить.
- # Затем добавить муку, разрыхлитель и ванилин, еще немного взбить.
- # В последнюю очередь добавить курагу и ложкой хорошо перемешать.
- # Форму смазать маслом, выложить тесто и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь 50-55 минут.
- # Когда остынет выложить в сервисную тарелку.

Желательно использовать хорошую мясистую курагу.