



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

Кофейный кексики

Kağıtta Kakaolu Kek



2 яйца
¾ стакана сахарной пудры
2 ст.л. какао
8 шт. кураги
0,5 стакана изюма
1 стакан йогурта
0,5 стакана растит. масла
1 пачка разрыхлителя
1 ч.л. корицы
1 ч.л. цедры апельсина
2 стакана муки

- # Взбить миксером минуты 3-4 яйца и сахарную пудру.
- # Добавить йогурт, растит. масло и какао, мешать некоторое время. Затем добавить муку, разрыхлитель, корицу, цедру апельсина, перемешать.
- # В конце добавить изюм и порезанную кубиками курагу, ложкой хорошо перемешать.
- # Бумажные формочки для кексов разложить на противне, наполнить их тестом до половины.
- # Поставить в заранее разогретую до 170 градусов духовку, печь 25-30 минут.

Если бумажные формочки слишком мягкие можно использовать по 2 шт. вложив одну в другую.