



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

Кекс с айвой

Ayvallı Kek



3 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
2 ст.л. йогурта
0,5 стакана кокосовой стружки
0,5 стакана дробленых грецких орехов
3 ст.л. слив. масла
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
2,5 стакана муки
Украсить:
2 небольшие айвы
1 ст.л. сахара
3 шт. гвоздики

- # Смазать слив. маслом разъемную форму диаметром 25см. Посыпать сахаром и выложить плотно друг к другу нарезанную тонкими ломтиками айву., затем посыпать измельченной гвоздикой.
- # В глубокой чашке взбивать минут 5 яйца и сахарную пудру.
- # Добавить мягкое слив. масло и йогурт, хорошо взбить.
- # Затем добавить ванилин, муку, разрыхлитель, кокосовую стружку и грецкие орехи, перемешать ложкой.
- # Тесто выложить в форму с айвой, разравнять и поставить в разогретую до 170 градусов духовку, печь минут 50.
- # Достать из духовки, дать остыть минут 30 и перевернув вытащить из формы.

Если айва крупная, достаточно будет одной штуки.