



## Рисовый кекс с медом

Ballı Pirinçli Kek



3 яйца  
1 стакан меда  
0,5 стакана риса  
0,5 стакана изюма  
0,5 стакана кокосовой стружки  
¾ стакана подслн. масла  
1 стакан молока  
1 пачка ванилина  
1 пачка разрыхлителя  
2,5 стакана муки

- # Рис помыть, залить 1,5 стаканами воды и варить на медленном огне пока выкипит жидкость.
- # Яйца и мед взбивать в глубокой чашке пока изменится цвет.
- # Добавить масло и молоко, взбивать еще некоторое время.
- # Затем добавить кокосовую стружку, рис, ванилин, муку и разрыхлитель.
- # Все хорошо перемешать и в конце добавить изюм.
- # Форму смазать маслом и вылить тесто. Поставить в недолго разогретую до 170 градусов духовку, печь примерно 1 час.
- # Когда остынет перевернуть на тарелку.

В тесто добавляем мед, там содержится натуральный сахар, но если кекс покажется не сладким, в тесто можно добавить 0,5 стакана сахара.