



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

Фруктовый зимний кекс

MeYveli Kış Kekİ



3 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
1 апельсин
1 яблоко
1 айва
1 груша
2 мандарина
½ пачки маргарина или слив. масла
1 стакан молока
0,5 ч.л. имбиря
1 ч.л. разрыхлителя
1 пакет ванилина
1 ч.л. корицы
1 ст.л. лимонного сока
2,5 стакана муки

Маргарин растопить, дать остыть. Затем частью маргарина смазать форму для выпечки.

Фрукты почистить, порезать кубиками и добавить 0,5 стакана муки, перемешать. В молоко добавить сок лимона.

В глубокой чашке взбить яйца с сахаром до состояния белой пены. Добавить молоко с соком лимона и остывший маргарин, перемешать.

Затем добавить муку, разрыхлитель, ванилин, корицу и имбирь, хорошо перемешать.

В конце добавить фрукты и аккуратно перемешать деревянной ложкой.

Тесто вылить в смазанную маслом форму и поставить в заранее разогретую до 170 градусов духовку, запекать примерно 1 час.

Достать из духовки и минут через 10 перевернуть на блюдо.

Тесто для кекса должно быть густым для того чтобы фрукты не опустились на дно формы.