



Фруктовый зимний кекс

Meyveli Kış Keki



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 остуть. 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.