



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

Кекс с лукумом

Lokumlu Kek



12 шт. лукума
3 яйца
1 стакан йогурта
1 кофейная чашечка сахарной пудры
1 кофейная чашечка кокосовой стружки
0,5 стакана растит. масла
1 ст.л. слив. масла
1 пачка разрыхлителя
1 ч.л. корицы
2 стакана просеянной муки

- # Для того чтобы легко порезать лукум, необходимо его положить на несколько минут в морозилку. Затем порезать на несколько частей, перемешать с частью муки и снова положить в морозилку.
- # Яйца взбить с сахаром минуты 2, добавить йогурт, растит. масло, мягкое слив. масло, взбивать еще некоторое время.
- # Затем добавить корицу, кокосовую стружку, разрыхлитель, перемешать, и добавив муку взбивать еще несколько минут.
- # Последним добавить лукум, ложкой аккуратно перемешать и вылить в форму смазанную маслом и посыпанную частью муки.
- # Поставить в разогретую до 170 градусов духовку, первые 25 минут не открывая крышку готовить минимум 45 минут.
- # Достать из духовки, дать настояться 15 минут, затем переложить на блюдо. Резать после того как остынет.

Лукум содержит сахар, поэтому в рецепте используется не большое его количество.