



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

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.