



## Кекс с виноградом

Taze Üzümlü Kek



3 яйца  
0,5 стакана сахара  
1 стакан виноградного сока  
125 гр. маргарина или слив. масла  
1 пачка разрыхлителя  
1 пачка ванилина  
0,5 стакана крахмала  
2 стакана муки  
25 шт. черного винограда

# Яйца взбить с сахаром 5 минут. Добавить растопленное остывшее масло и сок, взбивать еще несколько минут.

# Затем добавить разрыхлитель, крахмал и муку, взбить.

# Затем добавить виноград (без косточек), аккуратно перемешать деревянной ложкой.

# Выложить тесто в смазанную маслом форму, поставить в разогретую в течении 5 минут до 170 градусов духовку на 40 минут.

# Достать из духовки, через 5 минут перевернуть на блюдо.

В рецепте используется свежий виноград, поэтому рекомендуется кекс употребить сразу.