



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

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.