



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

Кекс с киви

Kivili Kek



2 шт. киви
3 яйца
1 стакан сахарной пудры
200 гр. мягкого слив. сыра
125 гр. маргарина
1 пакетик разрыхлителя
1 пакетик ванилина
2 стакана муки

- # Киви почистить, порезать кубиками, положить в сито.
- # Маргарин растопить, частью смазать форму для выпечки.
- # Яйца взбить с сахаром до белой пены.
- # Добавить маргарин и сыр, перемешать.
- # Затем добавить муку, разрыхлитель и ванилин, перемешать деревянной ложкой.
- # Последними добавить киви предварительно обваленные в муке, перемешать.
- # Выложить тесто в форму, поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 50 минут.
- # Достать из духовки и через 10 минут перевернуть на блюдо.

Если используете свежие фрукты, их обязательно нужно сцеживать от жидкости, иначе тесто не пропечется.