



## Банановый Кекс

Muzlu Kek



1 банан  
200гр.маргарина или слив.масла  
3 яйца  
3 стакана муки  
Пол стакана изюма  
Пол стакана дроблён.грец.орехов  
1 стакан сахара  
20 гр соды  
1 стакан молока

- # Яичные желтки и белки разделить друг от друга.
- # Яичные белки немного посолить и взбивать миксером до белоснежного цвета.
- # В яичные желтки добавить сахара и взбивать 7-8минут.
- # В желтки долить молока, талый маргарит, немного помешать, добавить все продукты кроме банана.
- # Понемногу, деревянной ложкой, добавить в тесто взбитые яичные белки.
- # Вылить в маслянную форму.
- # Запекать 60минут, при температуре 175

Когда яичные белки соединяют с тестом, нельзя взбивать миксером.