



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

---

## Кекс- Пудинг

Pudingli Kek



3 яйца  
1 стакан сахара  
1 стакан не сладкого йогурта  
3/4 стакана раст.масла  
2 стакана муки  
3 стол.ложки какао  
1 стол.ложка гашёной соды  
1 пакетик ванилина  
Для пудинга :  
2 стакана молока  
1 яйцо  
Пол стакана сахара  
1/4 стакана кукурузного крахмала  
1/4 стакана муки  
1 пакетик ванилина

- # Приготовить кекс : Яйца и сахар взбить до однородной массы.
- # Добавить остальные продукты и хорошо перемешать.
- # Тесто вылить в сплошную форму ( со съёмными краями), смазанную маслом, диаметром 20-22 см.
- # Запекать 40- 45 минут, при температуре 175.
- # В это время приготовить пудинг :
- # Молоко, яйца, крахмал, муку, сахар перемешать. Варить до образования каши.
- # Снять с огня, добавить ванилин, перемешать венчиком или миксером.
- # Кекс достать из духовки, немного остудить. Сверху полить пудинг и поставить в холодильник на 3- 4 часа.
- # Снять края формы, украсить по желанию и подавать к столу.

2 стол.ложки какао можно добавить не в тесто, а в пудинг.