



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

Апельсиновые Кексы

Kağıtta Portakallı Kek



2 яйца
2 стакана муки
1 апельсин
1 стакан сахара
1 стакан раст.масла
10 гр.соды
Пол стакана сахара для апельсина
Пол стакана не сладкого йогурта
24 бумажных формочек

- # Апельсиновую корку натереть на тёрке, апельсин очистить от белой кожицы и сделать пюре.
- # Тёртую апельсиновую корку и пюре засыпать пол стаканом сахара, дать настояться 30 минут.
- # Яйца и 1 стакан сахара хорошо взбить.
- # Добавить раст.масло, йогурт, муку, соду, хорошо перемешать.
- # Добавить апельс.корку и пюре.
- # На противень выложить бумажн.формочки, в каждую налить тесто(не до краёв).
- # Запекать 40 минут, при температуре 175.
- # Дать немного настояться и подавать к столу.

Если нет бумажных формочек, тесто для кекса можно залить в тефлоновую или силиконовую маслянную форму.