



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

Кекс с Фундуком

Fındıklı Kek



2 яйца
1 стакан сахара
Пол стакана не сладкого йогурта
Пол стакана молока
Пол стакана раст.масла
2 стакана(не полных) муки
100 гр.дроблен.фундука
Пакетик ванилина(5гр.)
Соды 10гр.
Маргарин

- # Сахар и яйца хорошо взбить (до кремообразной массы).
- # Добавить молоко,йогурт и масло,взбить.
- # Высыпать муку,соду,ванилин,мешать до однородной массы.
- # Форму для кекса смазать талым маргарином,с помощью кисточки.Посыпать фундука.
- # Оставшийся фундук добавить в тесто,помешать.
- # Тесто залить в форму.
- # Запекать 40минут,при температуре 175.
- # Кекс достать из духовки,через 10-15минут перевернуть на серв.тарелку.

Этот кекс можно приготовить с фисташками и с грецкими или миндальными орехами.