



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

Влажный Кекс

Islak Kek



4 яйца
1,5 стакана сахара
2,5 стакана муки
1 стакан раст.масла
1,5 стакана йогурта
4 стол.ложки какао
2 стол.ложки соды
2 пакетика ванилина

- # Яйца и сахар хорошо взбить.
- # Добавить масло,йогурт,какао,помешать.
- # Отлить 1стакан из массы.
- # В тесто добавить муку,соду,ванилин,перемешать.
- # Вылить в маслянную и посыпанную мукой форму.
- # Запекать 45минут.
- # Достать из духовки,через 10минут перевернуть на серв.тарелку.С верху полить 1 стакан массы.

Кекс нужно употребить в пищу в течении одного дня.