



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

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 1 стакан из массы.
- # В тесто добавить муку, соду, ванилин, перемешать.
- # Вылить в маслянную и посыпанную мукой форму.
- # Запекать 45 минут.
- # Достать из духовки, через 10 минут перевернуть на серв. тарелку. Сверху полить 1 стакан массы.

Кекс нужно употребить в пищу в течении одного дня.