



Карамельный Кекс

Karamelli Kek



2 яйца
1 стакан сахара
1,5 стакана муки
20 сушёных абрикосов
Пол стол.ложки гашёной соды
1 пакетик ванилина
1/4 стакана раст.масла
Пол стакана не сладкого йогурта
Для карамели:
1 стакан сахара
1/4 стакана воды
2-3 капли лимон.сока

- # На маленькую сковороду высыпать 1 стакан сахара и 1/4 стакана воды, поставить на медленный огонь.
- # В это время приготовить кекс:
 - # Яйца и сахар взбить до получения белой массы, добавить раст.масло, йогурт, помешать.
 - # Добавить муку, соду, ванилин, помешать, высыпать порезанные мелкими кубиками сушёные абрикосы,(10 шт.) хорошо перемешать.
 - # Форму смазать маргарином, посыпать немного сахара. Карамель снять с огня, накапать лимон.сока и залить в форму. Оставшиеся абрикосы порезать на две части и выложить на карамель.
 - # На верх залить тесто, запекать 35-40 минут, при температуре 175.
 - # Достать из духовки, через 10 минут перевернуть на серв. тарелку.

При запекании абрикосы могут потемнеть, но вкус не изменится.