



## Кекс Милан

Kek Milan



2 яйца  
1 стакан сахара  
2 стакана муки  
1 стакан не сладкого йогурта  
Пол стакана раст.масла  
2 стол.ложки кокосовой стружки  
Пол стакана апельсинового варенья  
Пол стакана изюма  
Пол стакана дробл.грецких орехов  
1 стол.ложка соды(гашёной)  
1 пакетик ванилина

# Сахар и яйца взбить миксером (8-10минут).

# Добавить масло,йогурт,помешать.

# Высыпать муку,соду,ванилин,мешать до однородной массы.

# Добавить кокос.стружку,апельсин.варенье,грец.орехи,изюм,хорошо перемешать.

# Тесто вылить в маслянную форму.Запекать 35-40минут,при температуре 185.Достать из духовки,через некоторое время перевернуть на серв.тарелку.

Кекс Милан- это старинный Итальянский рецепт.