



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

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.