



Кунжутный Кекс

Tahinli Kek



2 яйца
1 стакан кунжутной муки
2 стакана муки
1 стакан сахара
1 стакан не сладкого йогурта
Пол стакана молока
Пол стакана изюма
1 стол.ложка соды

- # Сахар и яйца взбивать миксером 10минут,до кремообразный массы.
- # Добавить кунж.муку,молоко,йогурт и помешать.
- # Высыпать муку,соду,немного помешать.Изюм помыть,обвалять в муке и добавить в тесто.
- # Тесто хорошо перемешать.
- # Вылить в маслянную и посыпанную мукой форму.
- # Запекать 35-40минут,при температуре 180.
- # Достать из духовки,через 10минут перевернуть на серв.тарелку.

В кунжутной муке находится большой процент жирности,поэтому масло в тесто добавлять не нужно.