



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

Вафельный Кекс

Gofretli Kek



3 яйца
1 стакан сахарной пудры
Щепотка соли
1 стакан молока
Пол стакана раст.масла
1 пакетик ванилина
Сода гашёная
3 стакана муки
Для начинки:
8-10 вафель
1 стакан изюма

- # Яичные желтки и белки отделить друг от друга.
- # К белкам высыпать сахар и взбить миксером 4-5 минут.
- # К желткам добавить соль, хорошо перемешать.
- # Яичные желтки и белки соединить. Добавить молоко, раст.масло, взбить.
- # Добавить просеянную муку, соду, ванилин, немного помешать.
- # Половину теста вылить в смазанную маслом форму, высыпать ломанные вафли и изюм.
- # Вылить оставшееся тесто и распределить по поверхности.
- # Кекс запекать в заранее разогретой духовке 50- 55 минут, при температуре 170.
- # Кекс достать из духовки и через 10 минут перевернуть на серв.тарелку.

Вафли в готовом кексе не будут заметны, но оставят приятный вкус.