



## 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 ломаные 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.