



Кекс со Шпинатом

Ispanaklı Kek



250-300 гр.шпината
1 стакан брынзы
1 стакан не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
Пол стакана молока
2 яйца
1,5 стакана муки
1 стол.ложка соды(гашёной)
1 чайн.ложка соли

- # Шпинат помыть,воду слить.Мелко порезать с веточками и листочками.
- # В другую посуду разбить яйца,хорошо взбить миксером или венчиком.
- # Добавить йогурт,раст.масло,молоко,тёртую на тёрке брынзу,помешать.
- # Высыпать муку,соду,соль и добавить шпинат,хорошо перемешать.
- # Тесто вылить в маслянную форму.
- # Запекать минимум 1час,при температуре 160.
- # Выключить духовку,кекс достать через 30минут.
- # Дать настояться некоторое время вне духовки и перевернуть на серв.тарелку.
- # Остудить,порезать на кусочки и подавать к столу.

Обычно, дети не очень любят шпинат, но кекс со шпинатом должен им понравиться.