



## Кекс Брони

Brovni



2 яйца  
2 стакана сахара  
Пол стакана какао  
1 стакан не сладкого йогурта  
1 стакан раст. масла  
1 стакан измельчённых грецких орехов  
2 стакана муки  
Пол чайн.ложки гашёной соды  
Для сладкого соуса :  
Пол стакана жидкого теста на кекс  
2 стол.ложки сахара  
1,5 стол.ложки какао  
1 стакан молока  
Пол стакана воды

- # В глубокую посуду разбить яйца, высыпать сахар и взбить миксером ( 7-8 минут).
- # Добавить какао, йогурт, раст.масло, соду и перемешать.
- # Отлить пол стакана из жидкого теста и соединить с грец.орехами, помешать.
- # Жидкое тесто вылить в смазанную маслом форму для запекания.
- # Запекать 45 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 165.
- # Выключить духовку и приготовить сладкий соус : В маленькую кастрюлю вылить пол стакана из теста, 1 стакан холодного молока, пол стакана воды, 1,5 стол.ложки какао, 2 стол.ложки сахара, перемешать.
- # Поставить на средний огонь, варить до получения каши, немного остудить.
- # Полить на готовый кекс, остудить и порезать на квадратные кусочки.

Вместо грец.орехов можно добавить фундук.