



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

Кекс Панедьен

Panedyen



1,5 стакана сахарной пудры
3 яйца
1 стакан молока
Пол стакана раст.масла
1 стакан кукурузного крахмала
2 стакана муки
1 пакетик ванилина
Пол чайн.ложки гашёной соды
38 шоколадных печений

- # В глубокую посуду разбить яйца, высыпать сахарн.пудру, взбить венчиком или миксером.
- # Добавить молоко, раст.масло, помешать, затем высыпать крахмал, муку,ванилин и соду, перемешать до однородной массы.
- # Печенья поломать на кусочки.
- # Чтобы не изменился цвет кекса,очень маленькие кусочки и крошки в тесто лучше не добавлять.
- # Печенья смешать с тестом и аккуратно помешать.
- # Тесто сразу же вылить в смазанную маслом форму.
- # Запекать 50 минут, при температуре 170.
- # Остудить и перевернуть на серв.тарелку. Порезать на кусочки и подавать к столу.

Если тесто с какао, тогда можно добавить не шоколадные печенья. (Тесто готовится так же, + пол стакана какао)