



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

## Кекс Панедъен

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 готовиться так же, + пол стакана какао)