



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

Кекс с Орехами

Kuruyemişli Kek



2 яйца
1 стол.ложка слив.масла
Пол стакана оливк.масла
1 стакан сахарной пудры
1 стакан молока
2,5 стакана муки
1 пакетик ванилина
1 чайн.ложка разрыхлителя
Пол стакана изюма без косточек
Пол стакана толчёных фисташек
¼ стакана миндаля
¼ стакана грец.орехов
¼ стакана фундука
¼ стакана сушеного и жаренного гороха

- # Изюм замочить в воде. Фисташки, фундук, миндаль, грец.орехи потолочь. Сушеный горох измельчить в муку.
- # Яйца и сахар.пудру взбить миксером до получения белой, однородной массы.
- # Добавить талое слив.масло и раст.масло. Взбить.
- # Долить молоко, высыпать половину муки, ванилин, разрыхлитель, помешать и высыпать оставшуюся муку.
- # Бросить миндаль, фундук, фисташки, помешать деревянной ложкой. Добавить изюм обваленный в муке, горох и грец.орехи, помешать деревянной ложкой.
- # Жидкое тесто залить в смазанную маслом форму для запекания.
- # Запекать пока кекс не поднимется и не станет трескаться, при температуре 175. (Не открывая духовку).
- # Кекс перевернуть и подавать к столу.

В тесто для кекса не нужно добавлять много масла, потому что орехи содержат достаточное количество масла.