



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

Анаконда

Anakonda



3 яйца
1 стакан сахара
Пол стакана бекмеза
10 сушеных абрикосов
Пол стакана изюма
1 стакан не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
2 стол.ложки какао
1 пакетик ванилина
1 пакетик разрыхлителя
2,5 стакана муки

- # Яйца и сахар взбить миксером до получения однородной массы.
- # Добавить бекмез, йогурт, раст.масло, взбить.Высыпать муку, разрыхлитель и ванилин, помешать.
- # Половину жидкого теста вылить в другую посуду и смешать с какао.
- # В другую половину теста бросить обваленные в муке, порезанные абрикосы и изюм, помешать деревянной ложкой.
- # Форму для кекса смазать маслом. Положить одну ложку из теста с какао, рядом положить одну ложку из теста с фруктами, таким образом заполнить первый ряд.
- # Следующие ряды: одну ложку какаового теста положить на тесто с фруктами(в шахматном порядке).
- # Кекс запекать 50-55 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 175. Остудить и перевернуть.
- # Порезать на кусочки и подавать к столу.

Так как в тесто добавляют бекмез, кекс не очень поднимается.