



Вишнёвый Кекс

Vişneli Kek



3 яйца
1 стакан вишни без косточек
1,5 стакана сахара
1 стакан молока
Пол стакана раст.масла
3 стакана муки
1 пакетик ванилина
1 пакетик разрыхлителя

- # Яйца и сахар взбить миксером до получения однородной массы.
- # Залить молоко, раст.масло, помешать. Добавить просеянную муку, ванилин и разрыхлитель, взбить.
- # Форму для кекса смазать маслом, половину жидкого теста вылить в форму.
- # С верху разложить вишню и залить оставшимся жидк.тестом.
- # Кекс запекать 45-50 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Достать из духовки, через 10-15 минут перевернуть на серв.тарелку. Остудить и подавать к столу.

Косточки из вишни можно удалить с помощью вязального крючка.