



Кекс с Апельсиновым Сиропом

Portakal Şerbetli Kek



2 яйца
1/4 стакана апельсинового сока
Пол стакана сахарной пудры
Пол стакана раст.масла
1 пакетик разрыхлителя
¾ стакана муки
1 стол.ложка не сладкого йогурта
Для Сиропа:
1 стакана апельсинового сока
Пол стакана сахара

Яйца и сахар взбить миксером до получения белой, однородной массы, добавить апельсиновый сок, раст.масло, просеянную муку, разрыхлитель и йогурт, хорошо взбить.

Форму для кекса смазать маслом, жидкое тесто залить в форму. Запекать 30-35 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.

Приготовить сироп : Апельсиновый сок с сахаром довести до кипения, снять с огня и остудить.

Готовый кекс достать из духовки, через 3 минуты на кекс полить сироп.

Когда кекс пропитается, нужно перевернуть его на серв.тарелку.

Через 2 часа кекс порезать на кусочки и подавать к столу.

В сироп можно добавить натёртую апельсиновую корочку.