



Кекс с Инжиром

Taze İncirli Kek



3 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
4 инжира
1 яблоко
1 стакан изюма без косточек
2 стакан.ложки слив.масла
1 стакан молока
1 пакетик разрыхлителя
1 пакетик ванилина
Пол чайн.ложки корицы
3,5 стакана муки

- # Яйца и сахар.пудру взбить миксером до получения белой, однородной массы. Добавить талое слив.масло, молоко, помешать.
- # Засыпать просеянную муку, разрыхлитель, корицу и ванилин, хорошо перемешать.
- # Яблоки очистить от кожуры, инжир и яблоки порезать на квадратные кусочки.
- # В жидкое тесто добавить инжир, яблоки и изюм, помешать и залить в смазанную маслом форму.
- # Кекс запекать 50-55 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.
- # Остудить и перевернуть на серв.тарелку.

Фрукты желательно добавлять в тесто сразу, пока они не успели испортиться.