



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

Кекс из Несвежего Хлеба

Bayat Ekmekli Kek



1 батон хлеба
2 стакана молока
3 яйца
1,5 стакана сахара
1 разрыхлитель
1 пакетик ванилина
2 столов.ложки какао
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
 $\frac{3}{4}$ стакана изюма
1 стакан муки

- # Корочку хлеба срезать, мякоть порезать на кусочки. Залить молоком и дать разбухнуть 15 минут.
- # Всё измельчить в блендере.
- # Яичные желтки отделить от белков. К белкам высыпать сахар и взбить миксером 6-7 минут.
- # Добавить взбитые желтки, раст.масло, хлебную массу и какао, хорошо перемешать.
- # Засыпать просеянную муку, разрыхлитель и ванилин, помешать.
- # Бросить изюм, обваленный в муке. Жидкое тесто налить в смазанную маслом форму.
- # Кекс запекать 1час, в заранее разогретой духовке, при температуре 170.
- # Остудить и перевернуть на серв.тарелку.

Таким образом, из несвежего хлеба можно приготовить вкусный кекс.