



## Кекс с Лимонадом

Limonatalı Kek



3 яйца  
1 стакан сахара  
125 гр. слив.масла  
1 стакан не сладкого йогурта  
1 пакетик разрыхлителя  
Натёртая корочка одного лимона  
2,5 стакана муки  
Для лимонада :  
Сок одного лимона  
1,5 стол.ложки сахара  
1 стакан воды

- # Яйца и сахар взбить миксером 7-8 минут.
- # Добавить мягкое слив.масло, йогурт, натёртую лимон.корочку, взбить.
- # Высыпать просеянную муку, разрыхлитель и помешать.
- # Жидкое тесто залить в смазанную маслом форму. Запекать 50 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.
- # Кекс достать из духовки, через 10 минут перевернуть.
- # Воду, лимон.сок и сахар перемешать и полить на остывший кекс.
- # Когда кекс пропитается лимонадом, его можно подавать к столу.

Вместо лимонада можно использовать любой другой сок.