

## Осенний кекс

Автор: Мухаббат  
12.10.2011 06:41 -

---



*Вкусный, влажный кекс с грушевым вкусом и большим количеством орехов и изюма.*

## **Осенний кекс**

Автор: Мухаббат  
12.10.2011 06:41 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**100 гр. сливочного масла**

**100 мл. кефира**

**2 яйца**

**150 гр. сахара**

**2 средние мягкие груши**

**50 гр. изюма**

**50 гр. грецких орехов**

**250 гр. муки**

**2 ч.л. разрыхлителя**

**щепотка соли**

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Изюм промыть и залить горячей водой на 10 минут. Слить воду и обсушить изюм бумажным полотенцем.

Грецкие орехи крупно порубить ножом.

Груши очистить от кожицы и сердцевины, размять вилкой в пюре.

Масло растопить и охладить.

Яйца взбить венчиком с сахаром, добавить соль и кефир, перемешать. Влить остывшее сливочное масло и грушевое пюре, добавить муку, просеянную с разрыхлителем и перемешать ложкой. Осторожно ввести орехи и изюм в массу, перемешать ложкой.

Форму смазать маслом и присыпать мукой (у меня силиконовая, поэтому только слегка смазываю маслом), выложить тесто и выпекать в разогретой до 160\* в течение часа. Кекс должен быть румяным. Готовность проверить деревянной шпажкой.

Украсить по желанию.

## Осенний кекс

Автор: Мухаббат  
12.10.2011 06:41 -

---

*Примечание: у меня большой кекс на 1,5 порции от указанных ингредиентов.*



## Осенний кекс

Автор: Мухаббат  
12.10.2011 06:41 -

---

*Я полила ванильным соусом, можно просто посыпать сахарной пудрой, либо растопленным шоколадом.*



*и кусочек от кекса, угощайтесь!!!*

## Осенний кекс

Автор: Мухаббат  
12.10.2011 06:41 -

---

{comments on}