

## Кекс на сливках с курагой и орехами

Автор: Мухаббат  
08.12.2011 08:16 -

---



*Правильнее было бы назвать этот кекс «Ревизия», поскольку использовались ингредиенты «в остатке». Кекс получился пористым, вкусным и ароматным!*

## **Кекс на сливках с курагой и орехами**

Автор: Мухаббат  
08.12.2011 08:16 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**3 ст.л. жирных сливок (30%)**

**2 ст.л. сметаны**

**1 ст.л. сгущенного молока**

**2/3 ст. сахара**

**щепотка соли**

**2 яйца**

**2 ч.л. разрыхлителя**

**1,5 ст. муки**

**8-10 шт. кураги**

## Кекс на сливках с курагой и орехами

Автор: Мухаббат  
08.12.2011 08:16 -

---

**8-10 шт. грецких орехов**

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курагу вымыть обсушить и нарезать кубиками. Орехи крупно порубить.

Яйца взбить венчиком с сахаром и солью. Добавить сливки, сметану и сгущенное молоко. Все хорошо перемешать. Добавить просеянную муку с разрыхлителем. Перемешать. Ввести в тесто курагу и орехи, перемешать ложкой.

Форму обильно смазать растительным маслом, выложить тесто, при необходимости разровнять поверхность.

## Кекс на сливках с курагой и орехами

Автор: Мухаббат  
08.12.2011 08:16 -

---

Выпекать в разогретой до 190\* духовке в течение 40-50 минут. Проверить готовность деревянной шпажкой или зубочисткой. Она при выходе должна быть сухой.

Вынуть кекс из духовки, переложить из формы на решетку и дать остыть. Украсить по своему вкусу и желанию. У меня ванильная глазурь.

## Кекс на сливках с курагой и орехами

Автор: Мухаббат  
08.12.2011 08:16 -

---



{comments on}