

## Кекс с черносливом

Автор: Мухаббат  
05.11.2012 07:31 -

---



*Кекс со слегка тягучей консистенцией. Чернослив придаёт аромат, и оттеняет своей лёгкой кислинкой сладковатое тесто. Я не стала кекс посыпать даже сахарной пудрой, поскольку мне не захотелось «маскировать» его красивую, румяную корочку.*

## **Кекс с черносливом**

Автор: Мухаббат  
05.11.2012 07:31 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**на среднюю форму кирпичиком**

**1 яйцо**

**100 гр. сметаны**

**полбанки (200 гр.) сгущённого молока**

**полстакана сахара**

**1,5 -2 стакана муки (стакан 250 гр.)**

**1,5 ч.л. разрыхлителя**

**щепотка ванилина**

## Кекс с черносливом

Автор: Мухаббат  
05.11.2012 07:31 -

---

### щепотка соли

**100-150 гр. чернослива без косточек**

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чернослив нарезать средними кубиками.

Яйцо взбить венчиком с солью и сахаром. Добавить сгущённое молоко и сметану, хорошо перемешать. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать до однородности. Тесто должно быть по консистенции, как густая сметана. Добавить чернослив и перемешать силиконовой или деревянной лопаткой.

На дно формы выложить пекарскую бумагу, форму смазать растительным маслом. Выложить тесто в форму (форма должна быть заполнена на 1/3, поскольку тесто увеличивается), при необходимости разровнять. Выпекать в предварительно разогретой до 180\* 30-40 минут. Ориентируйтесь по своей духовке. Тесто должно увеличиться в объёме и подрумяниться. Проверить готовность деревянной шпажкой. Вынуть готовый кекс из духовки, дать слегка остыть в форме, затем вынуть из формы и дать полностью остыть на решётке.

## Кекс с черносливом

Автор: Мухаббат  
05.11.2012 07:31 -

---

{comments on}