

Кекс «Дачный»



Это простой кекс называется дачным потому, что может быть приготовлен в любых, можно сказать походных, условиях. Простой рецепт сметанного бисквита включает в себя самые доступные ингредиенты. Однако это очень вкусный десерт и вполне может порадовать любого любителя выпечки. Лучше всего для кекса использовать простоквашу из натурального молока,

НО МОЖНО ОБОЙТИСЬ И СМЕТАНОЙ.

Ингредиенты:

300 грамм простокваши, полученной из натурального неснятого молока (подойдет и магазинная сметана)

яйца – 2 шт.

сахар – 1/2 стакана

пакетик ванильного сахара

сода – 1/2 чайной ложки

растительное масло (без запаха) – 3 ст.ложки

мука – по необходимости

немного сухофруктов

Шаг 1:

Простоквашу, яйца, сахарный песок, ванильный сахар, соду, растительное масло тщательно перемешать (лучше всего блендером или миксером), добавив муки столько, чтобы тесто по консистенции напоминало средней густоты сметану.

Шаг 2:

Добавить мелко порезанный чернослив либо курагу, либо изюм.

Шаг 3:

Выложить тесто в смазанную и посыпанную манкой форму и запихнуть в прогретую до 180 градусов Цельсия духовку, где и выпекать до готовности.

Вот и все – простой кекс готов.

Приятного аппетита.