

Черничный кекс

Добавил(а) Оля
16.09.14 19:12 -



Продукты для рецепта

- Черника – 150 гр.
- Кефир – 200 мл.
- Яйцо -4 шт.
- Мука - 400 гр., ванилин - 2 гр.

Черничный кекс

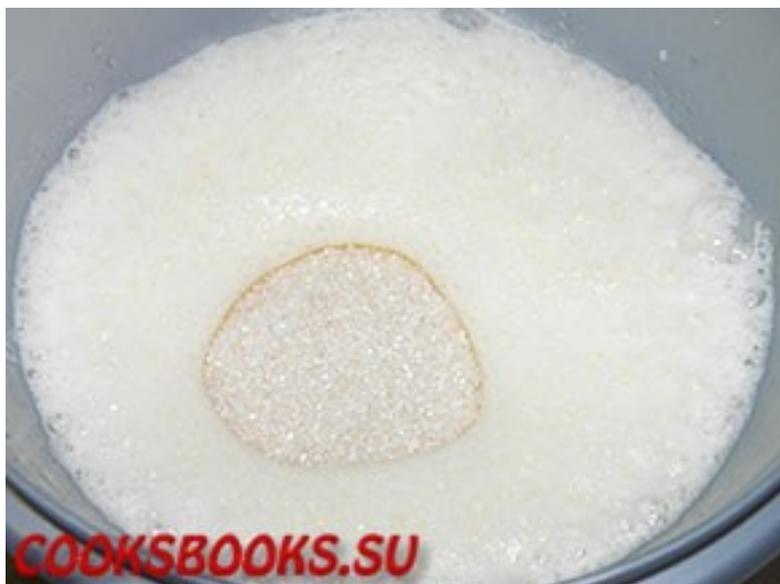
Добавил(а) Оля
16.09.14 19:12 -

- Сахар - 200 гр., сода - 1/4 ч.л., уксус.
- Сахарная пудра, корица



Соединяем яйца, сахар, ванилин.

Взбиваем миксером.

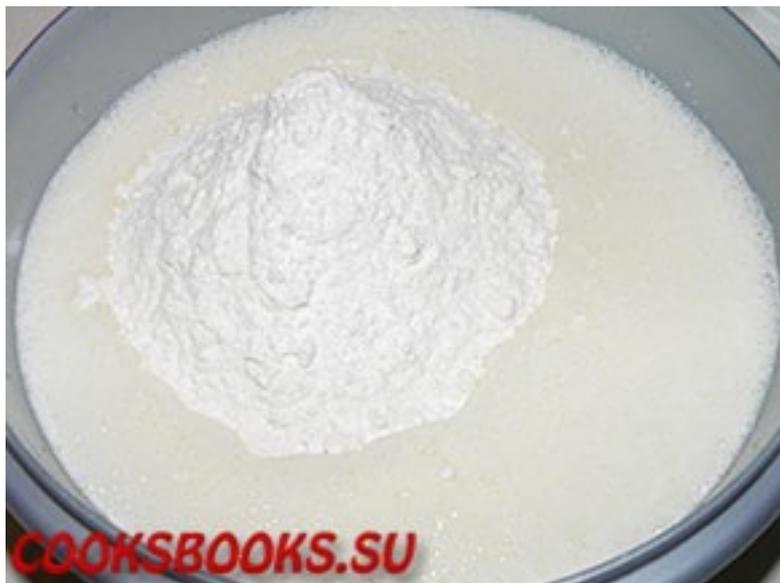


Добавляем кефир.

Черничный кекс

Добавил(а) Оля
16.09.14 19:12 -

Взбиваем.



Добавляем муку.

Хорошо взбиваем.
Добавляем соду погашенную уксусом. Взбиваем.



Добавляем чернику.

Черничный кекс

Добавил(а) Оля
16.09.14 19:12 -

Осторожно перемешиваем, чтобы ягоды остались целыми.



Выливаем тесто в форму для кекса, предварительно смазанную небольшим кусочком сливочного масла.



Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.
Готовый кекс остужаем и выкладываем из формы. Посыпаем сахарной пудрой, и корицей, по желанию.

Черничный кекс

Добавил(а) Оля
16.09.14 19:12 -

Приятного аппетита!!!

{knpna_discuss:14}