

Кекс львовский

Автор: Јаха

28.10.2011 18:20 - Обновлено 30.10.2011 15:09



Кекс очень вкусно и ароматно.

Требуемые ингредиенты

- Масло - 120гр.
- Мука – 1 чашка.
- Сахар – 1 чашка.
- Яйца – 3шт
- Изюм – по вкусу.
- Порошок для выпечки.

1. Взбить яйца с сахаром, чтобы он растворился, добавить растопленное масло, хорошо перемешать.

2. Добавить муку, порошок для выпечки, изюм, перемешать, выложить в смазанную растительным или сливочным маслом форму, выпекать в духовке при температуре 220 градусов до готовности.

3. Лучше всего, если кекс будет румяным, затем его вынуть из формы, дать остыть.

Кекс львовский

Автор: Жаха

28.10.2011 18:20 - Обновлено 30.10.2011 15:09

4.Сверху посыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}