

Морковный кекс

2011-11-18 18:13:16



Это кекс из разряда влажных и очень-очень вкусных кексов! Крем получается жидкий, НО следующий раз я сделаю его в два раза больше, потому что макать в него очередной кусочек кекса - одно удовольствие =)

Нам понадобится: 1 1/4 стакана муки с разрыхлителем

2 ч. л. молотых пряностей по вкусу

2/3 стакана коричневого сахара

примерно 1 1/4 стакана тертой моркови

1/3 стакана золотистого изюма

5 ст. л. подсолнечного масла

5 ст. л. апельсинового сока

5 ст. л. нежирного молока

2 яичных белка **Для крема:**

1/4 стакана нежирного мягкого творога

мелко натертая цедра одного лимона (у меня апельсиновая)

2 ст. л. меда

Духовку разогреваем до 180С.

Муку просеиваем с разрыхлителем и пряностями, смешиваем с сахаром. Апельсиновый сок смешиваем с маслом и молоком, соединяем с сухой смесью. Добавляем морковь и изюм.

Белки взбиваем в устойчивую пену и аккуратно вмешиваем с тестом.

Форму смазываем маслом и выпекаем кекс.

45-50 минут, пока кекс не станет золотистым. (Проверка готовности - при помощи зубочистки: она должна выходить без крошек из центра кекса.) Вынуть форму из духовки, оставить на 3-5 мин., опрокинуть на решетку и дать кексу остыть.



Готовим вместе с Нямой

Морковный кекс

Для крема творог взбиваем с медом и цедрой в однородную массу.

Кстати, на днях я еду в гости к подруге в Тулу и она меня обрадовала, что у них не только самые вкусные пряники, но и пицца!!!! Она нашла самую лучшую [пиццерию в Туле](#), так что теперь меня ждёт не только интересная, но ещё и вкусная поездка!

Спасибо [i lara](#) за рецепт!

© www.njama.ru