

Свекольный кекс с пряностями



Beet cake with spices

#пицца #кекс #пряности #food #cake #spices

на кекс 22-24 см

2 средние свеклы(запеченные)

2 яйца

200 г сахара

250 г муки

1 ч/л разрыхлителя

130 мл растительного масла

1 ст/л неполная какао

1 ч/л корицы

1/3 ч/л кардамона, гвоздики и имбиря

1 ч/л ванильного экстракта



Свеклу пюрировать блендером (необходимо 320-330 мл пюре) , ввести сахар и хорошо перемешать, ввести по одному яйца перемешивая венчиком. Влить растительное масло и снова перемешать. В последнюю очередь добавить просеянную с разрыхлителем и пряностями муку.

Готовое тесто вылить в смазанную форму и выпекать в предварительно разогретой до 180 С духовке минут 30-40 (готовность проверять палочкой как обычно)

Остудить на решетке, по желанию присыпать сахарной пудрой или украсить шоколадом.

[Источник](#)

[Читать статью полностью на сайте Не стыдно маме рассказать](#)