

КЕКСЫ ИЗ МОРКОВИ





ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 гр. очищенной и натертой моркови

125 гр. натертого цукини

250 гр. муки

2 ч.л. разрыхлителя для теста

2 ч.л. молотой корицы

200 гр. сахара

2 яйца

75 мл. оливкового масла



Приготовление:

- 1. Разогрейте духовку до **170** градусов.*
- 2. Разрежьте стручок ванили на две части и вычистите семена тупым концом ложки. Разомните их в пасту и отложите в сторону.*



3. Просейте муку, добавьте к ней разрыхлитель и молотую корицу. Отставьте в сторону.

4. Разбейте яйца, добавьте к ним сахар и масло и взбейте миксером на небольшой скорости до равномерной массы.



5. Смешайте смесь из муки и ванильную пасту. Взбивайте до однородной массы. К этому моменту текстура теста должна быть сухой и плотной.

6. Добавьте йогурт, лепестки миндаля и натертые овощи. Смешайте все ингредиенты. Должна получиться плотная кремообразная смесь.



7. Ложкой разложите смесь в бумажные формочки для кексов почти до верха и выпекайте в духовке в течение **25-30** минут или до образования золотисто-коричневой корочки. Можно проверить готовность кекса, поместив в его середину спичку. Когда вы ее вынете, она должна быть чистой.



8. Когда кексы будут готовы, выньте их из духовки и оставьте остывать на противне, а потом переложите на решетку.



