

# 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.

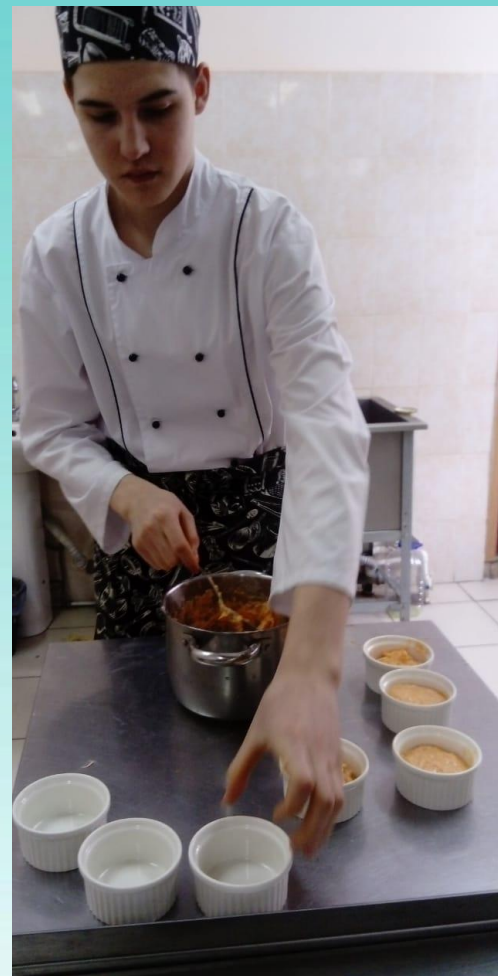


**5.** Смешайте смесь из муки и ванильную пасту. Взбивайте до однородной массы. К этому моменту текстура теста должна быть сухой и плотной.

**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.**



