



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## КЕКС С БРАШНО ОТ ЛИМЕЦ И ШИПКОВ МАРМАЛАД

Неустоимо вкусен и сладък десерт, който се приготвя изключително лесно и бързо. Кексът с лимец и шипков мармалад определено влиза в класацията ни за най-често приготвяни десерти у дома.



### Необходими продукти

- 3 яйца
- 1 ч.ч. захар
- ½ ч.ч. олио
- ½ ч.ч. кисело мляко
- 2 ч.ч. брашно (1 ч.ч. бяло и 1 ч.ч. фино от лимец)
- 1 бр. бакпулвер
- 1 ч.л. какао
- 1 бр. настъргана ябълка
- 3-4 с.л. шипков мармалад (или сладко по ваш вкус)

### Начин на приготвяне

Разбийте яйцата със захарта, докато тя се разтвори. Добавете олиото и киселото мляко и разбъркайте.

След това добавете сухите съставки (брашно, бакпулвер и какао) и разбъркайте всичко до получаването на хомогенна смес. Добавете шипковия мармалад и настърганата ябълка и отново разбъркайте.

Изсипете сместа в предварително намазнена форма за кекс или тава за печене.

Печете кекса 30-35 минути в загрята на 180°C фурна.

След като кексът изстине, го поръсете с пудра захар.

Добър апетит!