

Святковий кекс

Інгредієнти

Для тіста:

- ◆ борошно — 2 скл.;
- ◆ розпушувач тіста — 2,5 ч. л.;
- ◆ олія соняшникова рафінована — 1/3 скл.;
- ◆ цукор — 0,5 скл.;
- ◆ яйце — 1 шт.;
- ◆ молоко — 3/4 скл.;
- ◆ цедра 1 лимона;
- ◆ родзинки — за смаком.

Для декору:

- ◆ цукрова мастика різних кольорів або біла + гелеві харчові барвники;
- ◆ шоколад або цукрова помадка.

Спосіб приготування

1. Відміряємо і просіюємо борошно, змішуємо з розпушувачем.
2. В іншій глибокій мисці розбиваємо яйце і злегка збиваємо із цукром. Додаємо молоко, олію, цедру лимона, все розмішуємо і виливаємо в борошно. Ретельно розмішуємо до однорідної маси. Додаємо родзинки і знову розмішуємо.
3. Розкладаємо тісто по формочках, заповнюючи їх на 3/4.
4. Випікаємо 15–20 хв у розігрітій до 200 °С духовці.
5. Декоруємо і насолоджуємось творчістю.
6. Смакуємо!

