

Клубничный кекс на йогурте



120 г сливочного масла, 150 г сахара, 2 яйца, 100 мл йогурта, 200 г муки, 0,5 чайной ложки разрыхлителя, ванилин на кончике ножа, 100 г клубники.

Размягчённое сливочное масло взбить с сахаром. По одному ввести яйца, взбивая массу блендером. Добавить йогурт, перемешать. Просеять в миску муку с разрыхлителем, ванилином и перемешать.

Добавить в тесто ягоды (крупные разрезать на 4 части), перемешать.

Выложить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму.

Выпекать в заранее разогретой до 180° духовке примерно 40-50 минут.

Вынуть, остудить в форме. Сверху по желанию можно полить сгущённым молоком, сделав тонкие полоски.

Время приготовления 60 минут