

Кекс «С добрым утром»



100 г маргарина, 3 стакана муки, 4 ст. ложки какао, 1,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 0,5 чайной ложки разрыхлителя для теста или соды, 4 яйца, по 50 г миндальных и грецких орехов, сахарная пудра для посыпки, растительное масло для смазывания формы.

Для глазури: 3 ст. ложки какао, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки воды, 30 г сливочного масла.

В кастрюле растопить маргарин. Добавить какао, сахар, молоко, всё перемешать, вскипятить и остудить.

Добавить измельчённые орехи, просеянную муку, разрыхлитель, яйца и хорошо перемешать до однородного состояния.

Форму для выпекания смазать растительным маслом и присыпать мукой. Тесто выложить в форму.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 20-30 минут. Готовый кекс вынуть из формы и дать немного остыть в форме.

Выложить кекс на блюдо, полить приготовленной глазурью, посыпать сахарной пудрой. Чудесный завтрак – отличный задел на чудесный день!