

Кекс с финиками и кунжутом



100 г фиников, 3 яйца, 100 г сахара, 200 г йогурта, 3 стакана муки, 1 ст. ложка разрыхлителя, 3 ст. ложки семян кунжута, 4 ст. ложки оливкового масла, сливочное масло (для смазывания формы), 2 ст. ложки мёда, 1 ст. ложка сока лимона, сахарная пудра (по желанию).

Взбить яйца с сахаром, добавить йогурт и оливковое масло, ещё раз взбить. Просеять муку и разрыхлитель, добавить в полученную смесь. Взбить. Добавить в смесь финики, предварительно удалив косточки, и 2 ст. ложки кунжута, замесить тесто.

Вылить тесто в смазанную сливочным маслом форму, поставить в разогретую до 175° духовку и запекать до готовности.

Приготовление заливки: нагреть мёд в кастрюльке, добавить лимонный сок, перемешать и всыпать 1 ст. ложку кунжута.

Готовый кекс обильно полить заливкой. Получается очень интересное сочетание сладкого теста и кисловатой заливки.