

detkityumen.ru

Кекс на томатном соке



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Томатный сок – 1 ст.

Масло подсолнечное – 1/2 ст.

Сахар – 2/3 ст.

Разрыхлитель – 2 ч. л.

Мука – 2–2,5 ст.

Цедра лимона

Ванилин

Для начинки – повидло, варенье, ягоды (лучше, чтобы начинка была кисленькой, но можно и сладкое – тогда в тесто меньше сахара класть).

Приготовление:

За основу взят вот этот рецепт [Ссылка](#), но я немного изменила пропорции.

Перемешать томатный сок, масло, сахар, добавить муку, разрыхлитель, цедру и ванилин.

Форму смазать маслом и обсыпать манкой.

Выложить половину теста, потом начинку (на фото - замороженная брусника), сверху опять тесто.

Выпекать 30 мин при 180 градусах.

03.02.2016

[Радме](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/375/