Миндальный кекс

Изюм я обычно подготавливаю заранее и сразу в большем количестве, чтобы он всегда был под рукой. Если верх кекса начинает румяниться слишком рано, прикройте его пергаментом.



Выход	Духовка	Выпечка
около 600 г	180 °C	60-80 мин

Ингредиенты

- Кокосовый сахар — 80 г
- Масло гхи — 100 г
- Изюм — 80 г
- Яйца — 3 шт.
- Молотый миндаль — 250 г
- Ваниль — немного
- Разрыхлитель — ½ ч. л.
- Соль — щепотка

Приготовление

1. Взбей масло гхи с кокосовым сахаром, ванилью и солью. По одному добавь яйца, хорошо взбивая.
2. Смешай молотый миндаль с разрыхлителем. Порциями добавь к яичной смеси и перемешай до однородности.
3. Залей изюм тёплой водой, дай постоять, промой и обсуши на салфетке. Добавь в тесто и перемешай.
4. Смажь форму маслом (силиконовую не нужно). Выложи тесто и сделай бороздку по центру.
5. Выпекай при 180 °C около 1 ч. Проверь зубочисткой: если кекс не готов, допеки.