

Кекс «Столичный»

Вам понадобится

Мука пшеничная	250 г
Сливочное масло	170 г
Сахар	170 г
Яйцо	3 шт.
Изюм	170 г
Разрыхлитель	6 г
Ванильный сахар	8 г
Соль	1 г

Приготовление

- 1 Изюм промыть, при необходимости залить горячей водой на 5 минут для размягчения. Обсушить салфеткой.
- 2 В отдельной емкости взбить размягченное масло с сахаром до кремообразной консистенции. По одному добавлять яйца, продолжая взбивать.
- 3 Добавить просеянную муку, разрыхлитель, щепотку соли, ванилин. Аккуратно перемешать лопаткой (не миксером, чтобы тесто не «затянулось»). Добавить изюм, снова аккуратно перемешать.
- 4 Далее смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Выложить тесто, разровнять верх. Установить программу ВЫПЕЧКА, время приготовления 2 часа 30 минут. За 30 минут до конца программы кекс перевернуть.