

# Ароматный кекс



На 100 грамм:  
Калорийность: **94.07 ккал.**  
Белки: **7.87 г.**  
Жиры: **3.17 г.**  
Углеводы: **8.32 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/aromatnyj-keks/>

## Ингредиенты:

- 3 яйца
- 85 г йогурта
- подсластитель по вкусу
- 2 ст.л сухого обезжиренного молока
- 4 ст.л овсяных отрубей
- 2 ст.л пшеничных отрубей
- 1 ст.л изолята сывороточного
- 1 ст.л шоколадного пудинга
- 1 ст.л разрыхлителя
- 1 ч.л корицы
- 1/2 ч.л молотой гвоздики
- 5 капель ароматизатор мед

## Приготовление:

Белки взбить с солью до крепких пиков.

Желтки взбить с йогуртом и аромиком, добавить сухие ингредиенты, кроме разрыхлителя. К тесту аккуратно подмешать белки, добавить разрыхлитель, перемешать лопаткой сверху вниз до однородности.

Выпекать в силиконовой форме или формочках для кексов при температуре 180 градусов около 30 минут до сухой палочки.