

Кекс мазурка с сухофруктами и орехами



На 100 грамм:
Калорийность: **290.85 ккал.**
Белки: **6.01 г.**
Жиры: **7.67 г.**
Углеводы: **50.75 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/keks-mazurka-s-suhofruktami-i-orehami/>

Ингредиенты:

- смесь из орехов и сухофруктов 300-400 гр.(грецкие орехи, курага, изюм, чернослив, сушеная клюква и инжир)
- яйца 2 шт
- сахар 6 ст. л
- мука 6 ст. л
- разрыхлитель 1/2 ч. л

Приготовление:

Курагу, орехи, инжир и чернослив порезать на кусочки и перемешать с остальными сухофруктами.

Яйца взбить венчиком с сахаром, всыпать муку с разрыхлителем, перемешать и добавить смесь с сухофруктами и орехами. Перемешать.

Переложить массу в смазанную маслом форму для кекса и отправить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 45-50 минут. Готовый кекс немного остудить, извлечь из формы, нарезать и подавать к чаю.

Кекс Мазурка с сухофруктами и орехами это ароматный десерт с насыщенным, ярким вкусом, готовится очень просто и быстро.