Кекс с финиками и орехами

На 100 грамм:
Калорийность: **295,96 ккал.**
Белки: **5,94 г.**
Жиры: **13,5 г.**
Углеводы: **38,27 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/keks-s-finikami-i-orehami/

Такой кекс отлично подойдет на завтрак, ведь он очень сытный за счет добавления грецких орехов. Советуем вам попробовать данный рецепт.

Ингредиенты:
- мука 225 г
- грецкие орехи 60-70 г
- разрыхлитель 1 пакетик
- масло сливочное 75 г
- сахар коричневый 60 г
- финики 175 г
- вода 150 мл
- яйцо куриное 2 шт
- соль щепотка
- пряности "4 специи" (по желанию)1 ч. л

Приготовление:
Финики мелко нарезать и выложить в сотейник вместе с водой и сливочным маслом. Повести до кипения, тщательно перемешать, снять с плиты и оставить на 15 минут.
Смешать в миске муку, сахар и разрыхлитель. Добавить специи, соль и 50 граммов слегка измельченных орехов.
Далее подавить к сухим ингредиентам приготовленную ранее массу с финиками, а также яйца. Вымесить тесто.
Форму для кекса смазать сливочным маслом и выложить в нее тесто. Украсить оставшимися орехами и выпекать в предварительно разогретой до 150С духовке 45-50 минут.