

Пряный морковный кекс



На 100 грамм:
Калорийность: **340,14 ккал.**
Белки: **4,92 г.**
Жиры: **22,11 г.**
Углеводы: **30,34 г.**

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

Ингредиенты:

- 250г муки
- 110г коричневого сахара
- 175мл растительного масла
- 3 яйца
- 300г моркови
- 50г грецких орехов
- 2,5 ч.л. разрыхлителя
- 2 ч.л. корицы
- 1 ч.л. имбиря
- 0,5 ч.л. мускатного ореха
- соль, сливочное масло - по вкусу

для крема:

- 200г сыра маскарпоне
- 100г сахарной пудры
- 1 ст.л. лимонного сока

Приготовление:

Очищаем морковь и натираем на мелкой тёрке. Орехи рубим небольшими кусочками. В муку добавляем соль, разрыхлитель, корицу, имбирь и мускатный орех. Взбиваем яйца и коричневый сахар, добавляем масло и хорошенько перемешиваем. Добавляем жидкие компоненты, морковь и орехи в муку, перемешиваем. Форму необходимо смазать маслом и посыпать мукой, заложить тесто и выпекать при температуре 180 градусов 45-55 минут. Готовность теста проверяем зубочисткой (проколоть ею тесто до дна и вытащить, если она сухая и чистая - наше тесто готово). После приготовления тесто остудить.

Маскарпоне взбиваем с сахарной пудрой, выкладываем на кекс, украшаем орехами.