Тыквенные кексы с медом и изюмом

На 100 грамм:
Калорийность: **128,16 ккал.**
Белки: **4,65 г.**
Жиры: **1,91 г.**
Углеводы: **24,11 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/tykvennye-keksy-s-medom-i-izyumom/

Ингредиенты:
- 500 г тыквы
- стакана цельнозерновой муки (либо молотой овсянки)
- 1 яйцо
- 2 ст. л. меда
- по 1/3 ч. л. соли и соды
- немного орехов и изюма
- стевия
- оливковое масло

Приготовление:
Надо натереть тыкву на средней терке, затем взбить ее миксером, при этом добавить яйцо, мед, стевию, соль и каплю масла.
После чего добавить муку, которая предварительно смешана с содой.
Выложить тесто в формочки и выпекать при температуре 200 градусов 20 минут.
Изюм в кексы надо класть обязательно, а орехи - по желанию.
Вместо орехов можно добавить ягоды или сухофрукты.