

**Эти удивительные кексы украсят ваш праздничный стол. Приготовьте кексы с курагой, побалуйте гостей вкусной, домашней выпечкой.**



***Ингредиенты:***

Для приготовления вам потребуется: 200 гр. маргарина, 1,5 стакана сахара, 3 яйца, 1 стакан кефира, 3 стакана муки, 1 ч. л. соды, 1 пакетик ванильного сахара, 100 гр. кураги.



**Пошаговое приготовление:**

1. Растопленный маргарин тщательно перемешайте с сахаром.



2. В полученную массу вбейте яйца.



2. В отдельной посуде перемешайте кефир с содой, дайте постоять 10 минут.



3. Добавьте в смесь маргариновую массу с кефирной, перемешайте, дайте постоять 10



5. Всыпьте просеянную муку, ванильный сахар, еще раз хорошо перемешайте.



6. Выложить тесто в форму и выпекать 20-25 минут при температуре 200° в Сердину



7. Приготовьте глазурь: взбейте белок с сахаром в густую пену.



Курсы готовки. Спасибо за Приходите на чай и пообщайтесь. С терпением жду ваших