



## Морковный кекс с апельсинами и шоколадом



### Ингредиенты

° Пекарский порошок	1 ч. л
° Сахар	200 г
° Апельсин	1 шт.
° Яйцо куриное	3 шт.
° Мука пшеничная	300 г
° Сахарная пудра	по вкусу
° Свежая морковь	2 шт.
° Апельсин (цедра)	1 ст. л.
° Масло сливочное	200 г
° Сахар ванильный	1 ч. л.
° Шоколад горький	50 г

### Способ приготовления:



35 мин



4 порции



218 ккал

1. Очищенную морковь натрите на мелкой терке.<br>
2. Взбейте масло с сахаром до однородной светлой массы. Смешайте муку с пекарским порошком и добавьте к маслу. Ту же взбейте по одному яйцу и всыпьте сахар ванильный. Массу аккуратно перемешайте.<br>
3. Затем добавьте морковь, цедру апельсина и тертый шоколад.<br>
4. Смажьте форму маслом, обсыпьте мукой и выложите тесто. Выпекайте в нагретой до 180 °С духовке примерно 30 минут.<br>
5. Готовый кекс посыпьте сахарной пудрой и украсьте кусочками апельсина и шоколада

### Совет

Вместо апельсина можно использовать мандарины, тоже очень вкусно получается. Шоколад можно добавлять не только темный, но и белый.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>