

## Апельсиновый кекс



На 100 грамм:  
Калорийность: **215.17 ккал.**  
Белки: **5.02 г.**  
Жиры: **2.81 г.**  
Углеводы: **42.86 г.**

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

### Ингредиенты:

- 1 апельсин
- 3 яйца
- 3/4 стакана сахарного песка
- 1/2 стакана муки
- 1/2 ч л разрыхлителя
- щепотка ванилина
- 3/4 стакана изюма, предварительно замоченного в алкоголе (по желанию)

### Приготовление:

Апельсин(целый, вместе с кожурой) поместить в маленькую кастрюльку с водой, довести до кипения, проварить 5 минут, снять с огня, воду слить, апельсин немного остудить.

Духовку включить на 180С. Форму смазать маслом, выстелить бумагой для выпечки.

Яйца взбить с сахаром до белой пышной массы (минут 10). Затем аккуратно ввести в эту смесь просеянные вместе муку, разрыхлитель и ванилин.

Апельсин разрезать на 6 частей, перемолоть в блендере до состояния пюре. Ввести апельсиновое пюре в тесто.

Изюм просушить, обвалять в муке, ввести в тесто в самую последнюю очередь.

Тесто вылить в форму, поставить в уже разогретую духовку на 45 минут, до сухой спички. Полностью остудить на решетке, при подаче можно присыпать сахарной пудрой.