



Кекс с портокали и
корнфлейкс

Съставки

- 2 кафени чаши пшеничено брашно
- 2 яйца
- 100 г захар
- 1 кафена чаша олио
- 1 портокал
- 4 с.л. портокалови кори
- 0.5 лимон
- 2 кафени чаши корнфлейкс
- 1 ч.л. сода
- 1 с.л. пудра захар
- 2 с.л. шоколадов топинг

Указания

1. Обеленият портокал се пасира с помощта на блендер. В дълбока купа се разбъркват брашно, олио, сода за хляб, яйца, захар и смленият плод до получаване на тесто.
2. Към тестото се прибавят корнфлейкс и настърганите портокалови и лимонови кори. Всичко се омесва добре и се изсипва във форма за кекс. Пече се на 200 градуса до пълна готовност.
3. Десертът се поднася охладен и поръсен с пудра захар и шоколадов топинг.

60 мин.

6 порции

Въглехидрати	42.77 g
Енергия	318.01 kcal
Мазнини	14.93 g
Протеин	5.74 g