



## ИМБИРНЫЙ КЕКС С АЙВОЙ И ФИНИКАМИ

Выпечка с имбирем это моя любовь! Аромат теплого свежеспеченного кекса не оставил никого равнодушным!



### Понадобится:

- мука - 380 граммов (в том числе разрыхлитель)
- сливочное масло - 200 граммов
- сахар - 150 граммов
- яйца - 4 штуки
- молотый имбирь - 1 чайная ложка
- айва - 2 штуки
- финика - 10-15 штук
- сок половинки лимона

## Приготовление:

Просеянную муку смешай с разрыхлителем, сахаром и молотым имбирем. К муке добавь яйца и растопленное сливочное масло. Перемешай венчиком.



Айву помой и обсуши. Одну айву нарежь кубиками и ручным блендером измельчи в пюре. Вторую айву нарежь тонкими слайсами и залей водой добавив в нее сок половины лимона.



Пюре из айвы вмешай в тесто. Финики разрежь пополам, извлеки косточки и добавь к тесту. Перемешай тесто и влей в форму для кекса устеленную пергаментом. Слайсы айвы уложи в тесто, как на фото.



Запекай в заранее разогретой до 180 градусов духовке 50 минут.

[sifood.com.ua](https://sifood.com.ua) - Имбирный кекс с айвой и финиками