

# Мучная смесь «Кекс с цукатами» от ТМ «С. Пудовъ»

Время приготовления: 1 час.

Сложность:



Простой и быстрый способ приготовить наивкуснейший кекс с цукатами.

## Ингредиенты

- Масло сливочное — 150 г.
- Вода — 100 ± 10 мл.
- Мучная смесь «Кекс с цукатами» — 1 упаковка.

## Инструкция



1. Выкладываем сухую смесь в миску, добавляем 90 мл воды комнатной температуры и 150 г растопленного сливочного масла или маргарина.
2. Мешаем до получения однородной массы. Если тесто слишком плотное, можно добавить 10–20 мл воды. Даем постоять пять минут.
3. Выкладываем тесто в смазанную форму диаметром 20–22 см.



4. Выпекаем в течение 35–40 минут в разогретой духовке при температуре 170–180 °С до готовности.



5. Охлаждаем. Остывшую выпечку можно посыпать сахарной пудрой или украсить глазурью. А если разрезать её вдоль на 2 пласта, промазать кремом или вареньем, то у вас получится простой, но очень вкусный домашний торт.



Нежный ароматный кекс с яркими цукатами — прекрасный десерт для всей семьи или любимых гостей. Завариваем чай и зовём всех к столу!





**Приятного аппетита!**