

# Мышиный кекс

(Бабушкины рецепты)



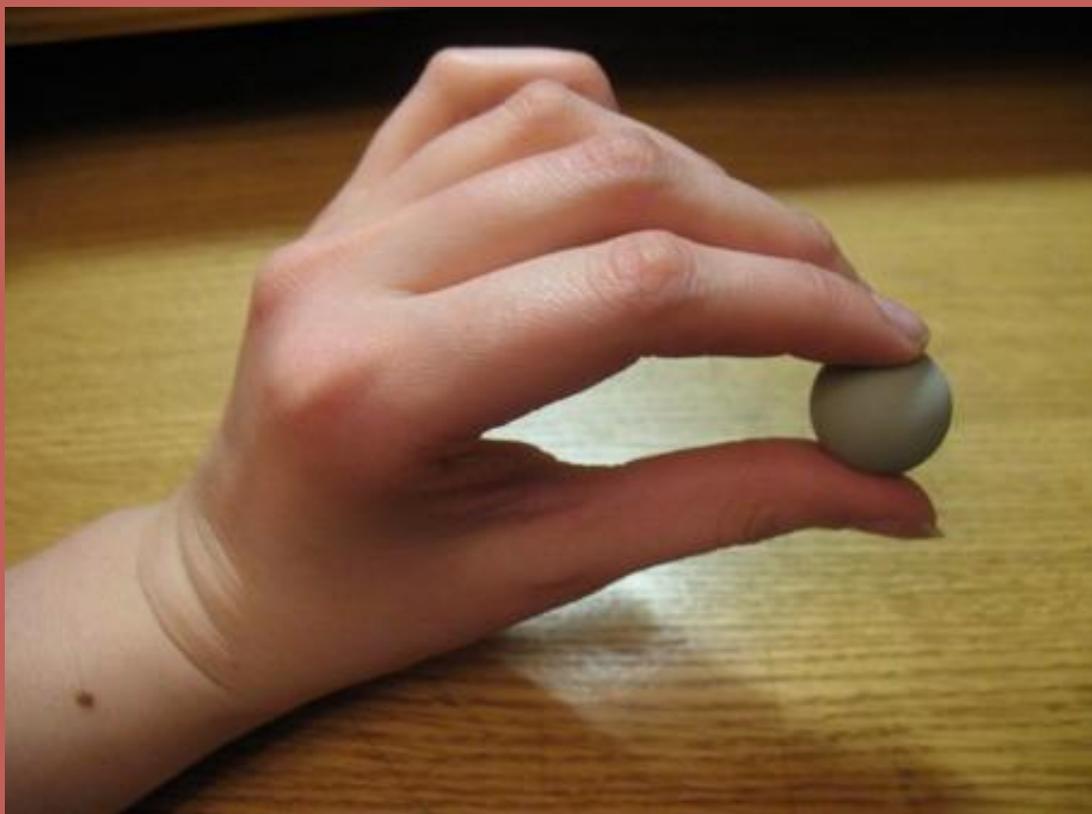
Для приготовления кекса  
понадобятся следующие  
ингредиенты:

- Половозрелая компьютерная мышь



# Ингредиенты:

- Небольшой лимон



# Ингредиенты:

- Рафинад

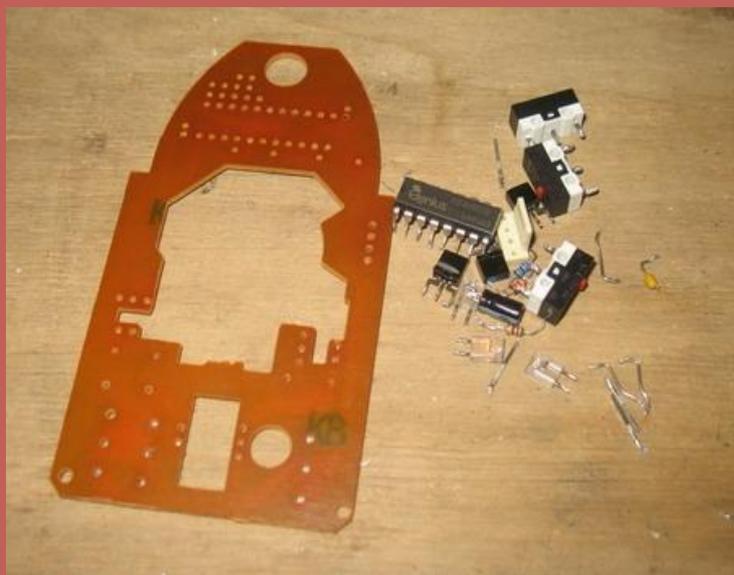


# Ингредиенты:

- Изюм



# Ингредиенты:



# Ингредиенты:

- Грецкие орехи



# Ингредиенты:

- Мука грубого помола



# Ингредиенты:



# Способ приготовления



# Способ приготовления:

- Получим цедру лимона



# Способ приготовления:

- Чтобы кекс лучше пропекся измельчим рафинад в кофемолке, получим сахарную пудру



# Способ приготовления:

- Измельчим грецкие орехи



# Способ приготовления:

- Итак, составные части кекса



# Способ приготовления:

- Смешаем муку и сахарную пудру



# Способ приготовления:

- Добавим полстакана молока и цедру лимона



# Способ приготовления:

- Засыпаем изюм и орехи



# Способ приготовления:

- Все тщательно перемешаем



# Способ приготовления:

- Чтобы кекс хорошо извлекся из формочки, смажем её стенки сливочным маслом



# Способ приготовления:

- Выливаем тесто в форму, а для украшения сверху поместим зеленую ягоду винограда



# Способ приготовления:

- Нагреваем духовку до 200°C и выпекаем кекс в течение 30 мин



# Способ приготовления:

- Как только приятный аромат наполнит воздух – кекс готов!



# Способ приготовления:

- Извлечем кекс из формы



Приятного аппетита!!!



# Минздрав предупреждает:

- Чрезмерное употребление мышинных кексов опасно для ваших зубов.



# Предупреждаю Я:

- Не стоит пытаться присоединить кекс к разъему PS/2



Со слов бабушки записала и  
испекла Верутина Ольга.

