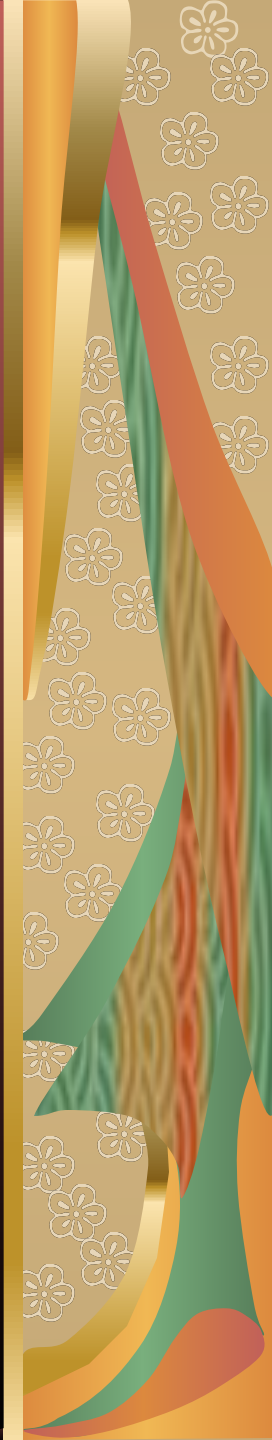


Мышиный кекс

(Бабушкины рецепты)



Для приготовления кекса
понадобятся следующие
ингредиенты:

- Половозрелая компьютерная мышь



Ингредиенты:

- Небольшой лимон



Ингредиенты:

- Рафинад

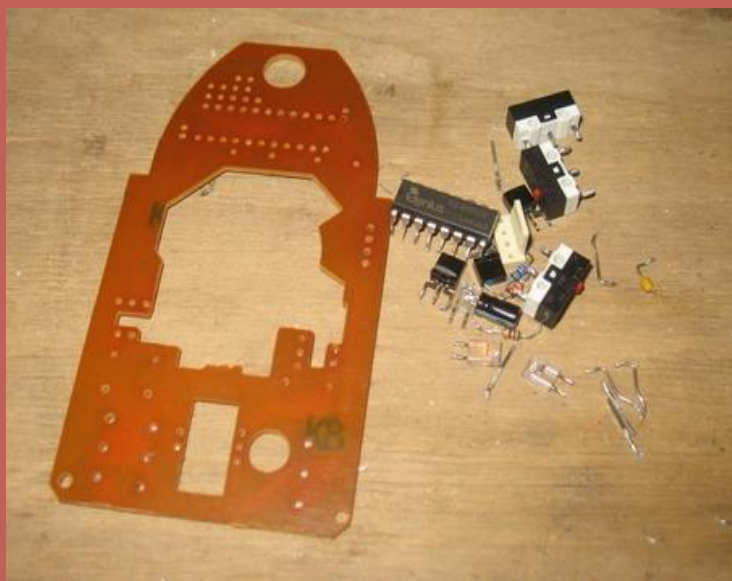


Ингредиенты:

- 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!

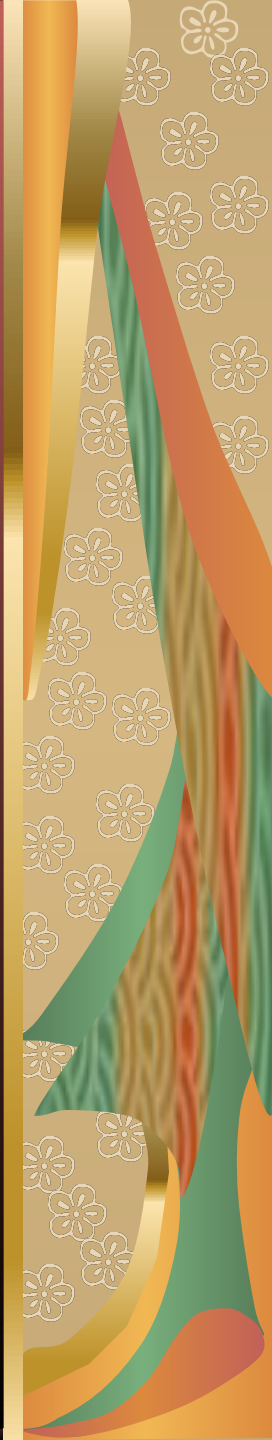


Способ приготовления:

- 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.

