

Кекс морковный на сметане

Захотелось вкусного к вечернему чаю. Это один из вариантов простого, вкусного, бюджетного и красивого десерта. Продукты эти практически всегда есть дома. Так что дерзайте.



Ингредиенты

морковь	1 ст.
сахар	2/3 ст.
сметана	1 ст.
сода гашеная	1 ч.л.
яйца куриные	3 шт.
мука	1.5 ст.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Морковь очистить и натереть на терке.

2 Шаг 2



Яйца перемешать с сахаром, добавить морковь и муку

3 Шаг 3



В сметане погасить соду и соединить с морковью. Все хорошо перемешать.

4 Шаг 4



Берем силиконовую форму, сбрызгиваем ее водой и выливаем в нее тесто. Форму несколько раз подбросим на стол, так у нас ровно распределится тесто и не будет пустот. Кекс выпекаем в заранее нагретой духовке при 200 С до готовности около 40 минут.

5 Шаг 5



Морковный кекс получился красивый и вкусный. Приятного аппетита!!!