

Закусочный кекс с тыквой

Отличный закусочный кекс с тыквой. Ароматная тыква, сочетание овсяных отрубей с пшеничной мукой - это полезно и вкусно! Подойдет вместо хлеба к первым блюдам. Блюдо на конкурс "Идеальное осеннее сочетание". Номинация "Лучшее блюдо из тыквы".



Ингредиенты

Тыква	125 г
Овсяные отруби	100 г
Мука пшеничная	135 г
Разрыхлитель	1 ч.л.
Сахар	1/2 ст.л
Зеленый лук, стебель	3 шт.
Кефир	200 мл
Яйцо	1 шт.
Оливковое масло	2 ст.л
Соль	по вкусу

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Тыкву очистить от кожи и семян.

2 Шаг 2



Натереть тыкву на крупной терке.

3 Шаг 3



В миске смешать овсяные отруби с мукой, добавить сахар, соль, разрыхлитель, перемешать.

4 Шаг 4



Ввести натертую тыкву, нарезанный зеленый лук.

5 Шаг 5



Добавить кефир, яйцо, оливковое масло.

6 Шаг 6



Перемешать до однородной консистенции.

7 Шаг 7



Выложить в прямоугольную форму, смазанную маслом.

8 Шаг 8



Выпекать в разогретой до 200 градусов в духовке в течении 25 минут.

9 Шаг 9



Дать остыть. Нарезать кекс с тыквой на порционные кусочки.

Приятного аппетита!