**Постный кекс с изюмом и апельсиновым соком**



Состав

**мука – 370 – 400 г** (примерно 3 стакана)**,**

**растительное масло** (без запаха) **- 200 мл,**

**сахар - 200 г,**

**апельсиновый сок - 150 мл** (из 1-2 апельсинов или сок из пакета),

**цедра одного апельсина,**

**минеральная вода - 100 мл** (в крайнем случае можно обойтись и простой холодной водой),

**сода - 1 чайная ложка** (с небольшой горкой),

**изюм – 150 г,**

**грецкие орехи - 100 г,**

**молотая гвоздика - 0,5 чайной ложки,**

**молотая корица - 1 чайная ложка**

Приготовление

Растительное масло налить в большую миску и взбить с сахаром.

Апельсиновый сок соединить с минеральной водой, всыпать соду, добавить апельсиновую цедру (снять с апельсина при помощи мелкой терки), перемешать и влить в сахарно-масляную смесь, снова перемешать.

Добавить промытый изюм и порубленные орехи.

Постепенно всыпать муку, смешанную с пряностями, и замесить однородное тесто (по консистенции должно напоминать густую сметану).

Переложить тесто в смазанную растительным маслом форму и разровнять поверхность.

Выпекать кекс примерно 1 час в нагретой до ~180-190°C духовке.  
Готовность кекса проверяется деревянной палочкой.  
Если кекс сверху зарумянился, но внутри еще не пропекся, его нужно накрыть фольгой и продолжать выпекать до готовности.  
Готовый кекс остудить, а затем аккуратно извлечь из формы.

**Постимся постом приятным)))**

**P. S.**  Я решила запечатлеть процесс приготовления пирога. Только у меня не было орехов, зато были яблоки, поэтому я несколько изменила рецепт по ходу приготовления.

Подготовила продукты:



Сняла цедру, взбила масло с сахаром, смешала сок с минералкой и содой:



Всё смешала:



Добавила изюм:





Замесила тесто, довольно густое:

Распределила тесто по форме, смазанной маслом, сверху – слой яблок, потом – опять тесто:



Поставила в духовку, прошло чуть больше часа и – пирог готов! Главное – сразу на него не накидываться, а дать хорошенько остыть)))

Пирог получился сладким, рассыпчатым, а кислое яблоко пришлось как нельзя кстати.

