



Продукти:

230 гр брашно

20 гр царевично нишесте

5 гр бакпулвер

250 мл сметана 30%

2 големи яйца

250 гр захар

1-2 с.л. какао

пудра захар за поръсване

краве масло за формата

Начин на приготвяне:

Загрейте фурната до 180 градуса.

Намажете с краве масло форма за кекс с отвор в средата и диаметър 20 см.

Поръсете я с брашно, изсипете излишното.

В купа пресейте брашното, бакпулвера и нишестето.

В друга купа разбийте яйцата и захарта.

На три приема редувайте прибавянето на сухите продукти и сметаната към яйчната смес.

Разбърквайте хубаво с дървена лъжица.

Изсипете половината смес във формата.

Към останалата прибавете пресятото какао, разбъркайте.

Изсипете го във формата, с вилица направете кръгови движения в тестото.

Печете 30-40 минути, като проверявате готовността с дървена клечка.

Оставете кекса 5 минути във формата, след това го извадете и охладете върху решетка.

Преди поднасяне поръсете с пудра захар.