

## Кейк ванилиас (ванильный кекс)



- 🕒 Время:
- 🍷 Сложность: простой
- 🍳 Способ: в духовке
- 📅 Сезон: круглый год
- 🍴 Назначение: десерт

### Ингредиенты

- 1 стакан растительного масла или маргарина
- 2 стакана сахара
- 4-5 яиц
- ваниль
- 4 стакана муки
- 1 стакан молока
- сахарная пудра

### КАК ПРИГОТОВИТЬ

Взбивать в течение 3 минут в миксере масло, постепенно добавляя сахар. Затем взбивать еще 3 минуты, добавляя по одному яйцу. Полученную массу взбивать еще 3-4 минуты. Добавить ваниль, муку с молоком и продолжать медленно взбивать. Смазать маслом маленькую удлиненную или круглую форму и посыпать мукой. Перевернуть форму и встряхнуть ее, чтобы избавиться от лишней муки. Затем в форму залить полученное тесто и печь в духовом шкафу в течение 1 часа. После выпечки оставить кекс в форме на 5 минут и потом выложить на блюдо. Когда кекс остынет, посыпать ванильной пудрой.