**Рецепта за кекс**

**Необходими продукти**

2 1/2 чаени чаши брашно

1 чаена чаша захар

1/2 кафена чаша мазнина (олио, масло)

4 яйца

1 чаена чаша прясно мляко

1 чаена лъжичка бакпулвер

2 пакетчета ванилия

1 кафена чаша ядки, стафиди, сушени плодове и други по избор или в комбинация, ако имате налични

**Начин на приготвяне**

Яйцата се разбиват заедно със захарта на гъста пяна. Към тях се добавят олиото и киселото мляко. Всички останали продукти се разбъркват много добре и се прибавят постепенно към вече направената смес до получаване на хомогенно кексово тесто. То се изсипва в намазнена и набрашнена тава.

Фурната предварително се загрява до 220 градуса и се намалява до 180, когато кексът се постави в нея. Пече се около 10 минути на 180 градуса, а след това на 160 градуса за още 40 минути. Желателно е фурната да не се отваря по време на печене. Кексът се изважда, оставя се да се охлади, и при желание се поръсва с пудра захар.