**Рецепта за кейк**

**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. Кейкът се изважда, оставя се да се охлади и при желание може да се поръси с пудра захар.