



## ТЫКВЕННЫЙ КЕКС И СЫРОМ БРИ И ХАМОНОМ

Хэллоуин позади и сейчас самое время приготовить что-то из всех этих тыкв, что мы купили для того, чтобы украсить дом! Рецептов масса, но мои любимые - те где тыква не десерт, а закуска! Этот несладкий кекс, который понравится тем, кто любит несладкую выпечку!

### Понадобится:

тыквенное пюре - 300 граммов  
яйца - 4 штуки  
молоко - 100 миллилитров  
мука - 300 граммов  
разрыхлитель по инструкции  
сливочное масло - 150 граммов  
сыр бри - 50 граммов  
хамон - 50 граммов  
тимьян - 4-5 веточек  
соль и перец по вкусу

### Приготовление:

Тыкву запеки или отвари и сделай из нее пюре, отложив несколько слайсов.



Разболтай яйца с растопленным сливочным маслом и молоком, всыпь частями муку и вмешай тыквенное пюре. Вмешай нарезанную кубиками печеную (или отваренную) тыкву. Посоли, поперчи и перемешай.



В форму для кексов постели бумагу для запекания, посыпь на дно листики тимьяна, нарезанный кубиками хамон и слайсами сыр бри. Влей аккуратно тесто и запекай 45 минут в разогретой до 180 градусов духовке.



Дай кексу немного отстыть и только затем вынимай из формы!

[www.sifood.com.ua](http://www.sifood.com.ua) - Тыквенный кекс и сыром бри и хамоном