

Задача - HTML

Създайте уеб страница с име "Лесен кекс". Името на файла да бъде: **keks.html**

Изисквания:

- Текстът трябва да бъде форматиран както е дадено в рецептата.
- Добавете подходяща снимка за рецептата, като я поставите в **папка** Images.
- Добавете в края на рецептата хипервръзка към рецепта в Интернет. Ето [линк](#)
- Въведете вградено видео от YouTube.

НЕОБХОДИМИ СЪСТАВКИ:

- яйца - 4 броя
- кисело мляко - 200 грама
- брашно - 2 чаени чаши
- захар - 1 чаена чаша
- олио - 1/2 чаена чаша
- ванилии - 1 брой
- какао - 1 супена лъжица
- сода за хляб - 1 чаена лъжица
- бакпулвер - 2 чаени лъжици
- пудра захар - 2 супени лъжици

РЕЦЕПТАТА:

Списъкът с рецепти за кекс е дълъг и в него присъстват най-различни рецепти за кекс, в които съчетанието на продуктите понякога звучи малко странно. Рецептата за лесен кекс е рецептата за онзи кекс, за който не са необходими никакви специални съставки и може да се изпълни във всеки един момент, като освен всичко друго се и изпича бързо. Лесният кекс е наистина много лесен, подходящ за приготвяне от всеки начинаещ готвач, дори и за тези, които никога преди това не са приготвяли кекс или сладкиш. Лесният кекс е познат не само на външен вид, а също и като вкус, лесният кекс може да пригответе на бързо за закуска, или пък за десерт.

1. Първата стъпка от [рецептата за лесен кекс](#) е подготовката на течната смес. Разбивате много добре захарта с яйцата с миксер или тел за разбиване, след това добавяте киселото мляко, в което сте разбъркали содата и отново разбърквате. Добавяте олиото и ванилията и отново разбърквате.

2. Пресявате брашното заедно с бакпулвера и малко по малко, при непрекъснато разбиване го добавяте към течната смес и разбивате до получаване на гладна смес. Намазвате формата за кекс с олио и изсипвате сместа, като оставате 1 кафена чаша от нея, в която добавяте какаото, за да я оцветите. Изсипете какаовата смес равномерно върху ваниловата.

3. Печете кекса в предварително загрята на 180 градуса фурна за около 40 минути, като проверявате дали е изпечен като го бучнете с клечка за зъби - ако излезе суха лесният кекс е готов. След като изстине поръсвате кекса с пудра захар.