

Кексики сметанные с мандаринами

Автор: Мухаббат
14.12.2011 07:57 -



Вкусные, мягкие, с новогодним ароматом кексики.

Кексики сметанные с мандаринами

Автор: Мухаббат
14.12.2011 07:57 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

выход 9-10 штук

200 гр. сметаны

1 яйцо

2/3 стакана сахара

2 ст.л. растительного масла

1 ст.л. сгущенного молока

соль

1 ч.л. разрыхлителя

Кексикки сметанные с мандаринами

Автор: Мухаббат
14.12.2011 07:57 -

1 ст. муки

1 крупный мандарин

1 ч.л. цедры мандарина

1 ст.л. сока мандарина (для глазури)

5-7 ст.л. сахарной пудры (для глазури)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мандарин вымыть, обсушить и натереть на мелкой тёрке цедру. Очистить мандарин от кожуры и белых прожилок и нарезать кубиком. Выделившийся сок сохранить для глазури.

Яйцо взбить венчиком, добавить щепотку соли, сахар и тщательно всё взбить. Добавить

Кексикки сметанные с мандаринами

Автор: Мухаббат
14.12.2011 07:57 -

сметану, перемешать, добавить сгущённое молоко, растительное масло, цедру и снова перемешать. Ввести просеянную муку с разрыхлителем, перемешать ложкой и добавить мандарин, без выделившегося сока. Перемешать.

Формочки смазать растительным маслом. Распределить тесто, заполняя на 2/3 формы.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке 20-30 минут. Кексикки должны увеличиться в объеме и подрумянятся. Проверить готовность деревянной шпажкой. Вынуть кексикки из духовки и формочек, дать им остыть (лучше поместить их на решетку).

Приготовить глазурь. Сахарную пудру выложить в чашку и потихоньку добавлять сок от мандарина. Делается это для того, чтобы глазурь имела правильную консистенцию. Верхушку остывших кексиков смазать глазурью.

Кексики сметанные с мандаринами

Автор: Мухаббат
14.12.2011 07:57 -



{comments on}