

Кекс с фундуком

Автор: Мухаббат

23.01.2012 10:17 - Обновлено 26.01.2012 10:45



Вкусный, слегка влажный, по вкусу напоминающий творожный кекс с красивой трещинкой после выпечки.

Кекс с фундуком

Автор: Мухаббат

23.01.2012 10:17 - Обновлено 26.01.2012 10:45

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на небольшую форму «кирпичик»

2 яйца

1 стакан сахара

1 стакан кефира

100 гр. маргарина

1,5 стакана муки

2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

60 гр. очищенного и поджаренного фундука

Кекс с фундуком

Автор: Мухаббат

23.01.2012 10:17 - Обновлено 26.01.2012 10:45

50 гр. белого шоколада (для глазури)

20 гр. сливочного масла (для глазури)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Маргарин растопить и охладить.

Яйца взбить венчиком с сахаром и солью до пышной массы. Влить кефир, перемешать.

Добавить остывший маргарин, еще раз все перемешать. Добавить просеянную муку с разрыхлителем, перемешать силиконовой лопаткой, либо ложкой. Добавить фундук, перемешать.

Смазать форму растительным маслом, вылить тесто. Разровнять верх и выпекать в предварительно разогретой до 190* духовке в течение 30-40 минут. Кекс должен подняться и подрумяниться. Проверить готовность деревянной шпажкой.

Кекс с фундуком

Автор: Мухаббат

23.01.2012 10:17 - Обновлено 26.01.2012 10:45

Готовый кекс вынуть из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы и остудить на решетке.

Приготовление глазури:

На водяной бане растопить масло, добавить поломанный шоколад, дать растаять, затем перемешать, лучше силиконовой или деревянной лопаткой. При помощи ложки нанести хаотично глазурь, украсить фундуком.

Кекс с фундуком

Автор: Мухаббат

23.01.2012 10:17 - Обновлено 26.01.2012 10:45



{comments on}