Кекс из сладкого творожка с яблоками

Автор: Мухаббат
17.05.2013 07:30 - Обновлено 17.05.2013 07:33

До чего же вкусна выпечка с добавлением творога. Тесто мягкое, пористое и очень нежное, а цвет выпечки получается равномерным и румяным, с характерной «уютной» трещинкой на поверхности. Яблоки придают кексу особый аромат.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на среднюю форму «кирпичик»

180 гр. сладкого творожка (у меня сливочный с ванилином «Карат»)

2 яйца

100 гр. сметаны

0,5 стакана сахара

80 мл. растительного масла без запаха

180 гр. муки

1 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

1 среднее яблоко

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Дно формы застелить пекарской бумагой и смазать всю форму небольшим количеством растительного масла.

Яблоко вымыть, очистить от кожуры и сердцевины и нарезать мелкими кубиками.

Яйца вымыть, обтереть и разбить в чашку. Добавить сахар, соль и взбить венчиком. Выложить творожок и сметану, перемешать массу до однородности. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и перемешать. Влить растительное масло и снова хорошо перемешать.

Добавить яблоки и перемешать лопаткой или ложкой. Выложить тесто в подготовленную форму, при необходимости верх разровнять. Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 40-50 минут. Кекс должен увеличиться в объёме и стать румяным со всех сторон. Проверить готовность деревянной шпажкой, она при выходе из кекса должна быть сухой. Вынуть готовый кекс из духовки, дать слегка остыть в форме, затем аккуратно вынуть из формы и полностью остудить на решётке.

{jcomments on}