Мини кексы с цукатами

Автор: Мухаббат
10.08.2011 08:13 - Обновлено 18.08.2011 10:59



ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яйца

1 ст.сахара

150 гр. размягченного маргарина

1 апельсин (сок и цедра)

250 гр. муки

1,5 ч.л. разрыхлителя

100-120 гр. цукатов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца взбить венчиком с сахаром, добавить размягченный маргарин, сок и цедру одного апельсина, мукиу просеянную с разрыхлителем. Все хорошо перемешать и вмешать цукаты (у меня смесь папайи, ананаса, кумквата и канталупы), крупные измельчить. Формочки смазать маслом, выложить тесто на 1/3 формы и выпекать при 180* в течение

25-30 минут (до сухой шпажки). Готовые кексы вынуть, слегка остудить и смазать растопленным на водяной бане белым шоколадом.

Украсить по желанию!

{jcomments on}