

## Кексики из творожной "Активи" со взбитыми сливками

Автор: Мухаббат  
05.12.2011 10:12 -

---



*Предлагаю простой рецептик вкусных, мягких и ароматных кексиков со взбитыми сливками. Маленькие, красивые штучки особенно понравятся деткам.*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

## **Кексики из творожной "Активии" со взбитыми сливками**

Автор: Мухаббат  
05.12.2011 10:12 -

---

*на 8 маленьких штук*

**1 яйцо**

**0,5 ст. сахара**

**1 баночка творожной "Активии" (130 гр.), у меня с клубникой**

**25 гр. маргарина**

**1 ст. муки**

**0,5 ч.л. разрыхлителя**

**щепотка соли**

**1 пакетик сухих сливок (у меня клубничные)**

**молоко (для взбивания сливок)**

## Кексики из творожной "Активии" со взбитыми сливками

Автор: Мухаббат  
05.12.2011 10:12 -

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Маргарин растопить и охладить.

Яйцо взбить венчиком, добавить соль и сахар. Хорошо взбить, добавить творожную "Активию", маргарин, перемешать. Добавить просеянную муку с разрыхлителем. Тесто должно быть, как густая сметана.

Распределить тесто по формочкам смазанные маслом, заполняя каждую формочку на 1/3, тем самым оставив место для подъема кексиков. Выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке в течение 20-30 минут, по румяности. Готовность проверить деревянной шпажкой или зубочисткой, она должна быть на выходе сухой.

Пока пекутся кексики, приготовить сливки. Инструкция по разведению и взбиванию сливок прилагается производителем.

*\*Мой совет: возьмите на 1 пакетик сухих сливок половину нормы молока, чем указано на упаковке. Пользовалась разными и с уверенностью могу сказать, что то количество молока, которое указано на упаковке, не дает желанной густоты сливкам.\**

## Кексик из творожной "Активии" со взбитыми сливками

Автор: Мухаббат  
05.12.2011 10:12 -

---

Вынуть готовые кексик из духовки и формочек, дать остыть и затем нанести при помощи кондитерского шприца или конверта с насадками, на поверхность сливки.



## Кексикки из творожной "Активии" со взбитыми сливками

Автор: Мухаббат  
05.12.2011 10:12 -

---

{comments on}