

Кексики с кокосовой стружкой

Автор: Мухаббат
20.12.2011 08:26 -



Предлагаю вкусенькие, с легким кокосовым оттенком кексики.

Кексики с кокосовой стружкой

Автор: Мухаббат
20.12.2011 08:26 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 12 штук

1 яйцо

5 ст.л. сметаны

2/3 стакана сахара

100 гр. маргарина

50 гр. кокосовой стружки

2 ст.л. молока

1 стакан муки

1 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

Кексика с кокосовой стружкой

Автор: Мухаббат
20.12.2011 08:26 -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кокосовую стружку высыпать в посуду и залить молоком. Оставить на некоторое время, для того, чтобы стружка стала мягкой.

Маргарин растопить и охладить.

В отдельной посуде взбить венчиком яйцо, добавить сахар и соль, взбивать до образования пушной массы. Добавить сметану и маргарин, хорошо перемешать.

Добавить стружку, снова всё хорошо перемешать. Добавить просеянную с разрыхлителем муку. Перемешать ложкой до однородной массы.

Кексикки с кокосовой стружкой

Автор: Мухаббат
20.12.2011 08:26 -

Формочки смазать растительным маслом. Выложить тесто, заполняя формочки на 2/3. Выпекать в разогретой до 180* духовке в течение 30 минут. Они должны стать румяными. Проверить готовность деревянной шпажкой или зубочисткой.

Вынуть готовые кексикки, остудить (лучше на решетке), посыпать сахарной пудрой.

{jcomments on}