

## Творожные кексикки с яблоком и грецкими орехами

Автор: Мухаббат  
09.01.2012 12:48 -

---



*Мягкие, пористые, ароматные кексикки с шоколадной глазурью.*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

## **Творожные кексики с яблоком и грецкими орехами**

Автор: Мухаббат  
09.01.2012 12:48 -

---

**на 12 штук**

**200 гр. сладкого творожка**

**½ ст. сахара**

**1 яйцо**

**50 гр. маргарина**

**1-1,5 ст. муки**

**1 ч.л. разрыхлителя**

**1 среднее зелёное яблоко**

**5-7 грецких орехов**

**50 гр. шоколада (для глазури)**

## **Творожные кексикки с яблоком и грецкими орехами**

Автор: Мухаббат  
09.01.2012 12:48 -

---

**1 ст.л. молока (для глазури)**

**6 грецких орехов (для посыпки)**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Маргарин выложить в сотейник, растопить и охладить.

Яблоко очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелким кубиком.

Орехи порубить ножом.

## Творожные кексикки с яблоком и грецкими орехами

Автор: Мухаббат  
09.01.2012 12:48 -

---

Яйцо взбить венчиком, добавить соль и сахар, еще раз хорошо взбить до получения однородной пышной массы. Выложить сладкий творожок, перемешать. Добавить маргарин, перемешать. Добавить просеянную с разрыхлителем муку, перемешать ложкой или лопаткой. Добавить яблоко и орехи, перемешать.

Маленькие формочки смазать маслом, выложить тесто в каждую форму, заполняя на 1/3.

Выпекать в разогретой до 180\* духовке в течение 25-35 минут. Должны подрумяниться, проверить готовность деревянной шпажкой, она при выходе должна быть сухой.

Вынуть готовые кексикки из духовки, дать немного остыть в формочках, затем вынуть из формочек и остудить на решетке.

На водяной бане растопить шоколад, добавить молоко и перемешать до однородности. Кексикки смазать глазурью и посыпать рублеными орехами.

## Творожные кексикки с яблоком и грецкими орехами

Автор: Мухаббат  
09.01.2012 12:48 -

---

{comments on}