

## Кекс ванильный

Автор: Мухаббат

20.03.2012 07:44 - Обновлено 20.03.2012 07:47

---



*Хорошо, когда совпадает командировка и отпуск. С радостью насладилась путешествием, но время летит и я уже дома. Потихоньку возвращаюсь к своим привычным делам. Поскольку состояние еще эйфорическое, но надо было что-нибудь испечь своим любимым, то скоренько сообразила этот простенький, но нежный, ароматный и вкусный кекс.*

## **Кекс ванильный**

Автор: Мухаббат

20.03.2012 07:44 - Обновлено 20.03.2012 07:47

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**250 мл. кефира**

**2 яйца**

**1 стакан сахара**

**100 мл. растительного масла без запаха**

**250 гр. муки**

**1,5 ч.л. разрыхлителя**

**0,5 ч.л. ванильного экстракта (можно палочку ванили или щепотку ванилина)**

**щепотка соли**

## Кекс ванильный

Автор: Мухаббат

20.03.2012 07:44 - Обновлено 20.03.2012 07:47

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца взбить венчиком с солью и сахаром, добавить кефир, ванильный экстракт, растительное масло. Перемешать до однородности. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать. Масса должна быть, как сметана.

Форму смазать растительным маслом, вылить тесто. Выпекать кекс в предварительно разогретой до 180\* духовке в течение 30-40 минут. Кекс должен подрумяниться и увеличиться в объеме. Проверить готовность деревянной зубочисткой.

Вынуть готовый кекс, дать слегка остыть в форме, затем вынуть из форму и остудить на решётке.

Украсить кекс по желанию. Я украсила ванильной глазурью и декоративными шариками из белого шоколада.

## Кекс ванильный

Автор: Мухаббат

20.03.2012 07:44 - Обновлено 20.03.2012 07:47

---



{comments on}