

Сметанный кекс с цукатами

Автор: Мухаббат
26.06.2012 08:31 -



Мягкий, пористый, ароматный, слегка рассыпчатый кекс. Мне нравится, что цукаты в кексе распределяются равномерно, в отличие от свежих фруктов или изюма, которые так и норовят осесть на самом дне.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сметанный кекс с цукатами

Автор: Мухаббат
26.06.2012 08:31 -

на среднюю форму кирпичиком

2 яйца

150 гр. сметаны (22%)

2/3 стакана сахара

50 гр. маргарина

2 стакана муки

2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

1 п. ванильного сахара (8 гр.)

150 гр. цукатов (у меня из слив)

Сметанный кекс с цукатами

Автор: Мухаббат
26.06.2012 08:31 -

сахарная пудра для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Если цукаты крупные, то нарезать мелким кубиком.

Маргарин растопить и остудить.

Яйца взбить с солью, добавить сахар, ванильный сахар и взбивать венчиком до пышной пены. Добавить сметану, хорошо перемешать. Влить растопленный маргарин и снова перемешать. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку. Перемешать до однородности. Добавить цукаты, перемешать.

Сметанный кекс с цукатами

Автор: Мухаббат
26.06.2012 08:31 -

На дно формы выложить полоску из пекарской бумаги (если силиконовая, то не надо), смазать растительным маслом. Выложить тесто, при необходимости разровнять верх.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 40-50 минут. Кекс должен подняться и стать румяным. Проверить готовность деревянной шпажкой, она должна быть полностью сухой. Готовый кекс вынуть из духовки, дать остыть в форме минут 5, затем вынуть кекс из формы и полностью остудить на решётке.

Верх кекса посыпать сахарной пудрой.

{comments on}