

## Сливочно-сметанные кексы с виноградом кишмиш

Автор: Мухаббат  
03.10.2012 09:16 -

---



*Нежную, сливочную текстуру теста дополняет не менее нежный виноград кишмиш. Как и большинство моих рецептов, приготовление кексов дело не хлопотное, но зато процесс поедания приводит едоков в восторг.*

## **Сливочно-сметанные кексы с виноградом кишмиш**

Автор: Мухаббат  
03.10.2012 09:16 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

*на 10-12 штук*

**200 гр. сметаны (20% жирности)**

**200 гр. густых сливок (не менее 30% жирности)**

**2 яйца**

**1 стакан сахара**

**2 ч.л. разрыхлителя**

**щепотка соли**

**2 стакана муки**

## **Сливочно-сметанные кексы с виноградом кишмиш**

Автор: Мухаббат  
03.10.2012 09:16 -

---

**200-250 гр. светлого винограда кишмиш**

**сахарная пудра для посыпки**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Виноград вымыть, обтереть бумажным полотенцем и отделить ягодки от веточек.

Яйца взбить венчиком с солью и сахаром, добавить сметану и сливки, хорошо перемешать. Добавить просеянную муку с разрыхлителем, перемешать, тесто должно быть слегка густоватое.

Смазать формочки растительным маслом, выложить тесто ложкой на 1/3 формочек, сверху выложить несколько виноградинок, слегка прижать.

## Сливочно-сметанные кексы с виноградом кишмиш

Автор: Мухаббат  
03.10.2012 09:16 -

---

Выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке в течение 20-30 минут. Кексы должны подняться и подрумяниться. Проверить готовность деревянной шпажкой.

Вынуть готовые кексы из духовки, дать немного остыть в формах, затем вынуть из формочек и полностью остудить на решётке.

*Посыпать верх кексов сахарной пудрой.*

{comments on}