

## Сливочный кекс с малиной

Автор: Мухаббат

08.08.2021 13:36 - Обновлено 08.08.2021 13:39

---



***И снова моя любимая выпечка – кекс! Простой и быстрый рецепт с воздушной сливочной текстурой, влажный, ароматный, в меру сладкий. Кисло-сладкие ягодки отлично гармонируют. В разрезе кекс тоже очень красивый.***

***Это тесто универсальное, поэтому его можно взять за основу и добавлять различные ягоды, фрукты и сухофрукты, таким образом, каждый раз он будет разным. Настоятельно рекомендую!***

## **Сливочный кекс с малиной**

Автор: Мухаббат

08.08.2021 13:36 - Обновлено 08.08.2021 13:39

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**Форма «кирпичик» 14Х9 см.**

**200 гр. сливочного масла**

**200 гр. сахара**

**4 яйца**

**1 ч.л. ванильного сахара**

**1 ст.л. разрыхлителя**

**щепотка соли**

## Сливочный кекс с малиной

Автор: Мухаббат

08.08.2021 13:36 - Обновлено 08.08.2021 13:39

---

**280 гр. муки**

**200-300 гр. малины**



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Форму смазать небольшим количеством сливочного масла и обсыпать мукой, излишки муки стряхнуть.

Сливочное масло должно быть мягким, поэтому вынимаем из холодильника заведомо. Выкладываем в чашу для взбивания и взбиваем до однородности. Добавляем сахар, ванильный сахар, соль и продолжаем взбивать. Добавляем по одному яйца, тщательно взбивая после каждого. В муку всыпать разрыхлитель и просеять в чашку со взбитыми ингредиентами и взбить до однородности.

Выкладываем 1/3 часть теста в подготовленную форму, разравниваем, выкладываем поверх 1/2 часть малины (слегка притопить в тесто), затем слой теста, снова слой малины, прикрыть остатками теста и разравнять верх. Выпекать в заранее разогретой до 180\*С духовке в течение 50-60 минут. Он должен увеличиться в объёме и стать румяным. Готовность проверяем деревянной шпажкой (воткнуть шпажку в середину кекса, она при выходе должна быть абсолютно сухой).

## Сливочный кекс с малиной

Автор: Мухаббат

08.08.2021 13:36 - Обновлено 08.08.2021 13:39

---



## Сливочный кекс с малиной

Автор: Мухаббат

08.08.2021 13:36 - Обновлено 08.08.2021 13:39

---



Приготовленный кекс вынимают из формы, дают немного остыть в форме, затем вынуть из форму