



Мраморный кекс – кекс из сдобного теста с добавлением какао. Название обусловлено вкраплениями шоколадного теста. Появился в последней четверти XIX века и до сих пор популярен. В разрезе он великолепен. Если хотите получить вот такой же тонкий рисунок, как у меня, то следуйте моим инструкциям. Но, в любом случае, выпекая его несколько раз, одинаковым этот рисунок не будет, в чём и есть его привлекательность. Структура кекса мягкая, нежная, рассыпчатая.

Мраморный кекс

Автор: Мухаббат
20.02.2022 15:15 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 гр. сливочного масла

150 гр. сахара

120 мл. молока

1 пакетик ванильного сахара

1 п. разрыхлителя (10 гр.)

3 яйца

щепотка соли

200 гр. муки

2 ч.л. какао

Мраморный кекс

Автор: Мухаббат
20.02.2022 15:15 -



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В миске смешать яйца, сахар, масло, ваниль, соль, разрыхлитель. В другой миске смешать муку, какао, соль. Добавить муку в жидкую смесь, перемешать. Выложить тесто в форму, выпекать 30-40 минут. Остудить, нарезать.

Мраморный кекс

Автор: Мухаббат
20.02.2022 15:15 -



Мраморный кекс

Автор: Мухаббат
20.02.2022 15:15 -



Посмотрите также другие рецепты в разделе "Десерты" и "Выпечка" на сайте "Мир рецептов" - <http://mirreceptov.ru>

Мраморный кекс

Автор: Мухаббат
20.02.2022 15:15 -



Данный документ является интеллектуальной собственностью автора и не может быть воспроизведен без его разрешения. Все права защищены.