Кексы с йогуртом (29 августа 2014)

У меня лежит без дела йогурт (теперь он постоянно в холодильнике, делаю из деревенского молока, но не всегда удается его съесть вовремя). Решила испечь кексы, быстро и вкусно.
Рецепт нашла здесь.
А у вас есть рецепты с йогуртом? Буду рада ссылкам на ваши рецепты.
Я выпекала в бумажных формочках, лучше просто в формочках для кекса, очень уж к бумаге прилипает тесто :((.



Ингредиенты:

180 г муки

2 яйца

120 г сахара

200 г йогурта

50 г сливочного масла

1 ст.л. разрыхлителя

щепотка соли

50 г шоколада

1 ч.л. ванильного экстракта

Приготовление:

Яйца взбить с сахаром.

Масло растопить, смешать с йогуртом, добавить к яйцам.

Всыпать муку, шоколад, разрыхлитель, соль в яичную смесь. Перемешать.

Выложить в формочки.

Выпекать при 180С 20-25С, готовность проверить зубочисткой.



Комментарии (39)

lily_rocha 29 августа 2014 20:18

Очень воздушные….разлом впечатлил:)

eastflower 29 августа 2014 20:27

Спасибо! Они такие воздушные, только прилипли к бумаге :((

Елена Логинова 30 августа 2014 22:08

это всегда так, маффины в МакДональдс тоже в бумаге)

eastflower 30 августа 2014 23:47

Спасибо! Я только недавно стала использовать бумажные капсулы, удобно брать с собой.

irsenas 29 августа 2014 20:31

красивые!

eastflower 29 августа 2014 21:10

Спасибо большое!

aranart 29 августа 2014 20:40

Текстура очень нравится!

eastflower 29 августа 2014 21:11

Дарик, спасибо! А с йогуртом всегда такие нежные получаются?

aranart 29 августа 2014 22:05

Я чаще с кефиром/молоком/сметаной пеку, чем с йогуртом, так что сказать не могу

sago_cuisine 29 августа 2014 20:44

Какой аппетитный разлом!

eastflower 29 августа 2014 21:12

Светочка, спасибо! Быстрый вариант, спасают такие рецепты. А у тебя с йогуртом что есть? С удовольствием опробую.

sago_cuisine 29 августа 2014 21:16

наверное, нет. У меня есть один рецепт кекса, там можно или кефир, или йогурт: http://sago-cuisine.livejournal.com/107464.html

eastflower 29 августа 2014 21:18

Спасибо, опробую.

sago_cuisine 29 августа 2014 21:19

у меня это дежурный рецепт:)

eastflower 29 августа 2014 21:22

Значит, очень хороший :))

sago_cuisine 29 августа 2014 21:23

мои любят, Лен:) Там и ягоды можно любые брать

julia_lemira 29 августа 2014 21:20

Прям представляю,как они вкусно пахнут))) Обожаю кексы на йогурте. У меня вот такие. http://julia-lemira.livejournal.com/52350.html Продукты примерно одинаковые,а технология чуть другая.

eastflower 29 августа 2014 21:21

Юля, спасибо большое!

julia_lemira 29 августа 2014 21:33

Не за что) я точно также из домашнего "задержавшегося" пеку.

merily9 29 августа 2014 21:38

Лена, я одно время увлекалась йогуртами, а съедать не успевала, зато благодаря этому опробовала кучу рецептов Мало привлекательный внешне но легкий и вкусный с йогуртовой основой, не такой кислый как простой и не такой жирный http://merily9.livejournal.com/143199.htmlеще такой пирог http://merily9.livejournal.com/158619.htmlхорош тем, что посыпку можно не использовать, зато исподьзовать фрукты, в начальном рецепте было 1,5 стакана пахты, я сначала меняла на сыворотку и йогурт, потом полностью перешла на йогурт, быстро, просто и вкусно Если йогурт отвесить, то получится подобие греческого йогурта - который можно пустить в такой пирог, заменив сметану в начинке на йогурт, не скажу, что сильно на чизкейк похоже, но тоже вкусноhttp://merily9.livejournal.com/124169.html

eastflower 30 августа 2014 15:33

Спасибо большое за рецепты, буду пробовать. И за отвешивание йогурта спасибо, как раз опробую чизкейк из греческого йогурта.

merily9 30 августа 2014 17:21

Лен, вот здесь интересная статья про домашние йогурты, может ты видела, конечноhttp://pratina.livejournal.com/248891.html

manyakotic 29 августа 2014 21:53

Какие мягкие и нежные получились! Чем меньше масла в тесте, тем лучше прилипает к бумажке, это я уже убедилась :)

eastflower 30 августа 2014 15:31

Мариночка, спасибо! Спасибо за совет, буду знать. Хотя уже сегодня бумажка стала отходить лучше.

sovenok_ksu 30 августа 2014 03:10

Какие хорошие кексики! В разломе - сама нежность :).

eastflower 30 августа 2014 15:30

Спасибо! Понравились с йогуртом, надо будет еще напечь.

tania_bondarets 30 августа 2014 18:22

я на йогурте блинчики делаю) они такие вкусные!

eastflower 30 августа 2014 23:51

Ух, ты! Спасибо огромное!

tania_bondarets 31 августа 2014 01:04

там, где на пахте, бери йогурт)

mrs_home 30 августа 2014 20:32

Красивые лапочки!Лена, а с шоколадом что делать? натереть на терке? Он на фото такой мелкий

eastflower 30 августа 2014 23:50

Анечка, спасибо! Шоколад можно натереть, можно поломать. Я использовала шоколадную крошку, мне ее МНОГО из Финляднии сестра привезла, вот и использую ее.

halynatykhoruk 30 августа 2014 22:44

простенькая,вкусная,домашняя выпечка.Лен,а ты на глазок не печешь кексики?я думала ты уже без рецептов справляешься.Лен,держи проверенный 3 яйца 1 чашка йогура (150 g) \180 гр сахара300гр мукиразрыхлитель60гр охлажденнго растопленного масла2 ст.ложки клубничного повидла взбить с яйцами и сахаром.продолжая взбивать добавить йогурт. Просеять муку с разрыхлителем и на низких оборотах,ввести в яичную массу. В конце добавить масло и перемешать.положить по верху несколько ложек повидла и провести спичкой.. разогреть духовку до 170 С.выпекать50-60 minutos. Edited at 2014-08-30 06:57 pm (UTC)

eastflower 30 августа 2014 23:49

Галя, спасибо за рецепт! Опробую. Я на глаз не пеку (мой глазомер может подвести), вообще уже привыкла весами отмерять, даже рецепты предпочитаю в г, нежели в чашках или ложках (хотя и их использую).

halynatykhoruk 30 августа 2014 23:56

и я в основном по рецептам,но иногда утилизирую остатки из холодильника на глазок.этот кекс я пекла,нам понравился.

eastflower 31 августа 2014 09:31

Ух, ты. У тебя глаз-алмаз, здорово получился.

sunpolina 31 августа 2014 13:20

Разлом потрясающий :)) Тоже у себя собираю рецепты с йогуртом, ибо та же фигня периодически случается :)) вот по тегу можешь посмотреть, может, заинтересует что: http://sunpolina.livejournal.com/tag/%D0%B9%D0%BE%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%82

vsetajnoejavnoe 31 августа 2014 15:10

ой ну хочется-хочется этой всей выпечки, а я в деревне, тут только микроволновка((

eastflower 31 августа 2014 18:39

Ничего, скоро домой приедешь и начнешь баловать себя и родных.

vsetajnoejavnoe 1 сентября 2014 20:18

уже!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast

