Кексы с йогуртом (11 сентября 2014)



Срочно надо было использовать йогурт.
Решила повторить йогуртовый кекс, но только сделала в виде кексиков и добавила шоколад (у меня шоколадная крошка).

Получилось очень быстро. Советую этот вариант тем, кто не любит взвешивать и взбивать.
Вот здесь и здесь в виде больших кексов:

Ингредиенты:
1 баночка йогурта (у меня стаканчик от йогуртницы 120 мл)
эту же баночку используем для замера
1 баночка растительного масла
2 баночки сахара
3 баночки муки
3 яйца
горсть шоколадной крошка (где-то 50 г шоколада измельчить)
2 ч. л. разрыхлителя
0.5 ч.л. ванильного экстракта
щепотка соли

Приготовление:
Смешать в миске йогурт, яйца, сахар, ванильный экстракт, соль и растительное масло.
Добавить муку с разрыхлителем, перемешать. Всыпать шоколадные капли (крошку, измельченный шоколад или другую начинку на ваш выбор), Перемешать.
Выложить в формы для маффинов (если металлическая, то смазать ее маслом и обсыпать мукой) на 2/3 от объема. кексы очень хорошо поднимаются.
Выпекать при 175-180С 30-35 минут. Готовность проверить зубочисткой, она должна выходить сухой.

Приятного чаепития!

Комментарии (34)

> **natapovarenok** 11 сентября 2014 11:19
> Прекрасные кексы!

eastflower 11 сентября 2014 11:27

Натулик, спасибо! Спасают, когда времени мало.

aranart 11 сентября 2014 11:40

Классная текстура)

eastflower 11 сентября 2014 11:46

Дарик, спасибо!

olikerns 11 сентября 2014 12:04

Иногда взвешивать не хочется, отличный вариант!)

eastflower 11 сентября 2014 12:06

И мне тоже, рада, если пригодится.

irsenas 11 сентября 2014 12:07

у меня куча перекисшего молока, как думаешь, подойдёт?

eastflower 11 сентября 2014 12:12

Думаю, подойдет.

para_gn0m0v 11 сентября 2014 13:09

Лен, а баночка йогурта какая-125 или 150 мл?

eastflower 11 сентября 2014 13:12

Оксаночка, у меня 125 мл или йогурт Активия - 120 мл.

nnsvz_1 11 сентября 2014 15:02

Лена, фотография - просто класс!

eastflower 11 сентября 2014 19:38

Наташенька, спасибо!

lily_rocha 11 сентября 2014 16:40

Лена, такая потрясающая текстура у кексов!

eastflower 11 сентября 2014 19:23

Спасибо! Они классные, люблю их за быстроту и вкус.

vsetajnoejavnoe 11 сентября 2014 19:53

милашки!

eastflower 11 сентября 2014 19:57

Викуль, спасибо! Спасают, когда хочется быстро и вкусно.

halynatykhoruk 11 сентября 2014 21:16

красивые!блин,так меня бесит эта мерка-баночка из под йогурта...у нас тоже все рецепты идут с этими баночками.

eastflower 11 сентября 2014 21:19

Я чашки не люблю, хоть и появились :)), а с баночкой удобно, получается, что можно печь где-угодно, купил йогурт и все. А то я в прошлый визит в Германию весы с собой тащила :))

halynatykhoruk 11 сентября 2014 21:22

а я никак не привыкну...ты видела.я там исправила данные?

eastflower 11 сентября 2014 21:27

Ага, спасибо!

flamebelle 11 сентября 2014 21:50

Я тоже такой рецепт испробовала для утилизации йогурта. очень вкусно!

eastflower 11 сентября 2014 21:58

Это точно, люблю его очень, а кексиками удобно угощать и брать с собой :))

tania_bondarets 12 сентября 2014 21:33

очень люблю на йогурте)

eastflower 12 сентября 2014 21:55

Я вот тоже полюбила, тем более, что йогурт теперь частый гость. Мне еще текстура нравится на йогурте.

tania_bondarets 12 сентября 2014 22:06

как и на сметанке)

sovenok_ksu 14 сентября 2014 02:14

Такие симпатичные румяные кексики, очень хороши! :)

eastflower 14 сентября 2014 02:20

Спасибо!

sunpolina 14 сентября 2014 19:44

Лапушки :)

eastflower 14 сентября 2014 19:51

Полиночка, спасибо!

zykerka_zuki 18 сентября 2014 10:07

какие вкусные!

eastflower 18 сентября 2014 10:37

Оксаночка, мен с йогуртом теперь выпечка очень нравится. Если у тебя есть рецепты, кинь мне ссылки, я опробую.

zykerka_zuki 18 сентября 2014 15:54

КАК ВЗГЛЯНУЛА НА ТЕХНОЛОГИЮ ВЫПЕЧКИ ЭТИХ КЕКСИКОВ СРАЗУ ВСПОМНИЛА ЧТО У МЕНЯ С ГРЕЧНЕВОЙ МУКОЙ Есть И С ЙОГУРТОМ))http://zykerka-zuki.livejournal.com/61224.html

eastflower 18 сентября 2014 16:08

Утащщила, спасибо! Опробую.

zykerka_zuki 18 сентября 2014 16:15

попробуй мне они понравились очень)))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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