Сырный кекс с вялеными помидорами (6 мая 2015)

Когда хочется что-нибудь взять собой или приготовить для закуски, этот кекс подойдет как нельзя кстати. Быстрый, вкусный как в теплом, так и в холодном виде. Можно брать на пикник.
Поэтому несу его Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".





Ингредиенты:
150 г муки
100 г кукурузной муки
200 г нежирных сливок
1 яйцо
150 г твердого сыра
100 г вяленых томатов
1 ч.л. сахара
2 ч.л. разрыхлителя
1 ч.л. сушеной смеси итальянских трав
2 ст.л. оливкового масла

Приготовление:
Сыр натереть на мелкой терке. Томаты нарезать. Смешать сухие ингредиенты, отдельно смешать жидкие ингредиенты. Быстро смешать сухие и жидкие ингредиенты, добавить сыр (оставить 1 ст.л. на посыпку) и томаты. Размешать. Выложить в форму, посыпать оставшимся сыром. Выпекать при 200С 25-30 минут.

Комментарии (45)

> **manyasha_p** 6 мая 2015 10:13
> Какой шикарный кекс!

> **eastflower** 6 мая 2015 10:21
> Мариночка, спасибо!

> **merily9** 6 мая 2015 10:21
> Сыр, кекс, томаты. Слюнки так и потекли.

> **eastflower** 6 мая 2015 10:22
> Спасибо! Буду рада, если рецепт пригодится.

merily9 6 мая 2015 10:32

Надеюсь пригодится, только томатов вяленых мало осталось. Лен, подскажи, ты покупала (и если да то где, я в Питере их не встречала) или сама вялила?

eastflower 6 мая 2015 12:40

Мне из Турции привезли, правда, они были не в масле.

merily9 6 мая 2015 12:43

Спасибо.

lanochka08 6 мая 2015 10:27

Вкусно!

eastflower 6 мая 2015 16:38

Светочка, спасибо! Нам понравился, вяленые помидоры изюминку придали.

lanochka08 6 мая 2015 18:07

Да,с ними вкусно!

agro_al 6 мая 2015 11:07

Леночка, какой ты молодец! С вином кекс просто идеальный. Спасибо за такое вкусное участие,а ты говорила только сладкое, вот же не сладкое, А какое вкусное!

eastflower 6 мая 2015 16:39

Заремочка, рада, что понравился. Думаю, что несладкое в ближайшее время буду больше делать. Меня здесь на ограничение посадили, хочу к лету пару кг сбросить, а то весь гардероб придется менять :)

agro_al 6 мая 2015 16:41

Кто тебя посадил то?? ты и так тростника…что уж нам тогда делать(((((((

eastflower 6 мая 2015 16:43

В последнее время стала набирать, а как стала заниматься фитнесом - спину подкачивать, так такой жор начался, а я на сладкое стала налегать, вот и результат - вчера джинсы на 2 размера больше пришлось брать :(, хочу вернуться к своему комфортному весу. Ну, и раз занимаюсь фитнесом, инструктор порекомендовал убрать сладкое и булки на время, тогда быстрее верну свои привычные килограммы. Все-таки увлечение кондитеркой чревато :))

agro_al 6 мая 2015 16:45

Или фитнес череват)))))))раньше же не было такого жора)))))

eastflower 6 мая 2015 16:47

Это точно :))

home_bread 6 мая 2015 11:26

Здорово!!! Необычное сочетание продуктов)))

eastflower 6 мая 2015 16:41

Спасибо большое! Это из серии - что под рукой оказалось :)

filifera 6 мая 2015 11:38

Лена, очень вкусное сочетание - и структура, как я люблю. Непременно делать!!:)Сушеные травки хорошо разбухают при выпечке, не хрустят?:)

eastflower 6 мая 2015 16:44

Леночка, спасибо! Травки я немного между пальцами растираю - так и ароматнее и помельче. В принципе не хрустят, можно и свежие кинуть, но это на любителя. Я люблю зелень, у меня в тот раз свежих не оказалось.

aranart 6 мая 2015 13:03

Вот это по мне! Сыр и вяленые помидоры - бомба.

eastflower 6 мая 2015 16:45

Дарик, спасибо! Я вот тоже влюбилась. Раньше все смотрела на вяленые помидоры с неким недоверием, а зря :)

armushik 6 мая 2015 14:39

Шикарный кекс!Мои эти закусочные кексы любят больше сладких))

eastflower 6 мая 2015 16:45

Армине, спасибо! Надеюсь, пригодится рецепт и кекс понравится :))

polinaimp 6 мая 2015 15:50

Такой румяненький! Красавец:))

eastflower 6 мая 2015 16:46

Полиночка, спасибо! Я люблю все сырное, очень уж оно вкусное.

natapovarenok 6 мая 2015 16:56

Лена, прекрасный кекс!

eastflower 6 мая 2015 16:59

Наташенька, спасибо! Рада, что понравился.

electrolyte_14 6 мая 2015 17:29

Отличный вариант с вялеными помидорами.Вот ради вещей буду вялить помидоры.

eastflower 9 мая 2015 20:12

Буду рада, если понравится.

halynatykhoruk 6 мая 2015 22:53

вот бы закусить чего таким кексиком…сырный-это все!

eastflower 9 мая 2015 20:13

Галя, спас. Люблю сырное, очень.

sago_cuisine 6 мая 2015 23:39

Как я люблю такие несладкие кексы!!!

eastflower 9 мая 2015 20:13

Светочка, спасибо! Вот такие кексы всегда кстати, и на пикник, и к вину закуска, да, и с собой взять. Очень люблю

tania_bondarets 6 мая 2015 23:52

Лена, какая корочка!!!!!!!!!!!!

eastflower 9 мая 2015 20:13

Танечка, спасибо!

annet_bakery 7 мая 2015 08:21

ароматный и вкусный кекс!

eastflower 9 мая 2015 20:14

Аня, спасибо большое! Очень люблю сырную выпечку.

eastflower 11 мая 2015 18:02

Спасибо большое!

sunpolina 7 мая 2015 15:13

Нямулечка :)

eastflower 9 мая 2015 20:14

Полиночка, спасибо!

agro_al 8 мая 2015 09:53

о да)) я такое обожаю)) еще люблю сырно-нутовые с вялеными томатами))

eastflower 9 мая 2015 20:12

Надо будет с нутом попробовать :)

Татьяна Гурьянова 9 июля 2015 13:04

Лена!А соли не надо?Мне в изделии показалось не хватает.

eastflower 9 июля 2015 17:55

Татьяна, все зависит от сыра, если достаточно соленый, то можете не класть, если же сыр не соленый, то лучше положить.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

