Кекс с сухофруктами (30 мая 2016)

У меня еще остались сухофрукты, замоченные в роме, решила их пристроить в кекс. Получились нежные ароматные **кексы**. Можно выпекать одним большим, а можно - маленькими порционными.



Рецепт очень простой и быстрый, но результат превосходит все ожидания.

Ингредиенты:

180 г сахарной пудры

140 г сливочного масла

150 г яиц (можно 2 крупных)

80 г сливок 35%

220 г муки

соль

5 г разрыхлителя

1 ч.л. ванильного экстракта

200 г сухофруктов, замоченных в роме (можно просто сухофрукты)

Приготовление:

Взбить масло с сахаром. Добавить яйца, взбить. Влить сливки, размешать. Добавить муку с разрыхлителем.

В *сухофрукты* добавить 1 ст.л. муки, размешать, добавить в тесто, размешать. Выложить в формы, смазанные сливочным маслом, на 2/3 формы. Выпекать при 165С 20-25 минут.

Остудить *кексы*, посыпать сахарной пудрой. Приятного чаепития!

Комментарии (5)

> **h_ellen** 30 мая 2016 17:27
> Вот здорово! И целый можно и маленькие. Твои кексы и другое я очень хочу всегда.

> 31 мая 2016 05:05
> Леночка, дорогая ,спасибо!!!

30 мая 2016 17:59

А сливки можно заменить сметаной?

31 мая 2016 05:05

Здравствуйте! Можно сметаной или йогуртом.

2 июня 2016 09:45

Спасибо.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

