Кексы ягодные с йогуртом (26 января 2019)

Эти кексы уже давала, но без ягод и в виде одного большого кекса. Рецепт настолько прост, но результат порадует всех. Деткам очень нравится с добавлением ягод. Мы пробовали с шоколадом, и с ягодами черной смородины, и с вишней, даже с сухофруктами. Самые сочные и вкусные получаются с ягодами. Мои обожают с вишней. Кладу ягоды на глаз, сами смотрите по вашим предпочтениям и количеству ягод в наличии.

Если будете печь с ягодами, выпекайте в капсулах для капкейках, так как ягоды могут прилипнуть ко дну и кексы будут плохо выниматься из форм, даже силиконовых. Или промазывайте хорошо формы (силиконовые в том числе) сливочным маслом и обсыпайте мукой, тогда вынуть кексы будет легче.



Ингредиенты:

1 стаканчик йогурта (любого, можно ягодного, можно без добавок).

Этим же стаканчиком отмеряем другие ингредиенты:

2 стакана сахара

3 яйца

3 ст. муки

1 ст. растительного масла

2 ч.л. разрыхлителя

3 большие горсти ягод (можно больше, или меньше), ягоды могут быть свежими, могут быть и замороженными (размораживать не надо)

Приготовление:

Яйца взбить с сахаром до светлого состояния, смесь станет плотной.

Смешать муку с разрыхлителем. В ягоды добавить 1-2 ст.л. муки, перемешать. Ягоды не надо размораживать.

В яичную смесь добавить йогурт и растительное масло. Перемешать, добавить муку с разрыхлителем, перемешать, добавить ягоды и еще раз перемешать.

Выложить в капсулы для капкейков на 2/3. Выпекать в разогретой духовке до 160-170С (зависит от духовки) 30-35 минут. Готовность проверить шпажкой, будет выходить сухой.

Остудить, вынуть из формы. Заварить чай или приготовить кофе и наслаждаться.

Приятного чаепития!

Заметка: в зависимости от количества йогурта, текстура может меняться. Если брать небольшие детские йогурты, то текстура будет более нежной и влажной. Если взять большие йогуртные стаканчики, то текстура будет чуть плотнее.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast