

Кексы с сушеной вишней

Ох чай-чаёк, да кекс дружок, да с сушеной вишенкой. Кексы с сушеной вишней пошли в этот пост “на ура”. Не рыхлые, но и не свалые, не пышные, но и не снулые. Такие как я люблю. Надеюсь и вам понравятся.



#пицца #кексы #вишня

Кексы с сушеной вишней.

Ингредиенты:

Сахар – 100 граммов

Сахар коричневый – 25 граммов

Масло кокосовое (или другое растительное) – 80 граммов

Молоко соевое ванильное – 360 миллилитров

Мука пшеничная – 300 граммов

Мука льняная – 2 столовые ложки

Разрыхлитель – 2 чайные ложки

Молотая корица – 1 чайная ложка

Соль – 0,5 чайной ложки
Сушёная вишня – 150 граммов
Молотый кардамон – 0,5 чайной ложки



Кексы с сушеной вишней.

Приготовление:

В одной миске смешать оба сахара, масло и соевое молоко. Перемешивать, пока сахар не растворится.

В другой миске смешать обе муки, разрыхлитель, корицу, кардамон и соль.

Соединить обе смеси, хорошо перемешать и добавить вишню.

Разложить тесто по формам для маффинов, наполнив их на три четверти. Сверху можно присыпать коричневым сахаром.

Выпекать примерно 25 минут до готовности в духовке при 180 градусах Цельсия или 40 минут в мультиварке в режиме “Выпечка”.

Рецепт найден [здесь](#).



[Постные кофейные маффины](#). Няма-няма, говорит сын увидев миньонов. Шоколадные маффины вызывают у меня столь же сильные положительные эмоции. Постные кофейные маффины очень порадовали меня в пост. Насыщенный вкус и воздушность... Мягкость и непередаваемая терпкость кленового сиропа. Чаепитие гарантировано удастся.

[Постные шоколадные маффины с кремом из тофу](#). Завтрак, полдник, перекус с вечерним киносеансом – а у вас маффины под рукой. М-м-м-м шоколадные маффины с кремом из тофу. Простые ингредиенты, несложно и быстро приготовить и действительно вкусно. Рекомендую.

[Рисовые маффины с грибами и тофу](#). Пошаговые фотографии делать покамест не очень получается. Пока Принцесса готовит развлекаю Владимира или занимаюсь иной работой по квартире (всегда есть что делать, если есть понимание того, что хочешь получить). И в то же самое время хочется показывать не просто красивые рецепты, а то, что сами попробовали, так сказать проверенное на практике. Вот замечательные маффины. Хороши и как самостоятельное блюдо, и как перекус.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#),
[Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).