

Манные кексы с маком постные

Оказывается есть такая маленькая прикольная штучка, которая позволяет делать в кексах углубления для начинки. Опробовали, приготовив манные кексы с маком.



Прикольно. Понравилось. Будем применять и дальше.

#пища #кекс #мак #сироп

Постные манные кексы с маком. Ингредиенты:

Крупа манная – 1 стакан
Сахар – 3\4 стакана
Мак – 3 столовые ложки
Мука пшеничная – 1/2 стакана
Вода – 1 стакан
Ванилин – 1 щепотка
Разрыхлитель теста – 1 чайная ложка

Масло подсолнечное – 4 столовые ложки

Шоколадный сироп или растопленный шоколад – для украшения



Постные манные кексы с маком. Приготовление:

В глубокой миске соединить мак, манную крупу, сахар. Залить водой комнатной температуры, дать набухнуть один час.

Добавить к манке подсолнечное масло, ванилин, муку и разрыхлитель теста. Хорошо перемешать.

Тесто распределить по формам. Выпекать в предварительно разогретой духовке до 180 градусов по Цельсию 15-20 минут. Мы выпекали в мультиварке в режиме “Выпечка” 35 минут.

Когда кексы остынут, вынуть серединку – у нас для этого есть специальный инструмент для вырезания, и начинить кексы шоколадным сиропом или растопленным шоколадом.

Рецепт найден здесь.



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.

Кексы с мандаринами. Милый пусячок. Приятная вкусняшка к чаю. Теплый домашний уют. Кексы с мандаринами. Вечерний мультик в кругу семьи. Счастье есть... Приятного всем...

Тыквенные кексы с апельсиновым курдом. Тыквенные кексы с апельсиновым курдом – финальный аккорд тыквенной серии на нашем столе. Казалось бы всего половина тыквы, а как много всякого вкусного и интересного из неё можно приготовить.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплусе, Инстаграме.