

Сырные - пресырные кексы от повара Вовы

Или рецепт простоват или повар наш сегодня посерьёзнее отнёсся к своему делу. Однозначно, с точки зрения папы-оператора, рецепт очень удачный. И сытный. И красивый. И быстрый. Сырные-пресырные кексы – очень сырные.



#пища #выпечка #сыр #кекс #поварВова #готовимДома #готовимСами #готовимСДетьми

Сырные - пресырные кексы. Ингредиенты:

Яйца – 2 штуки

Сметана – 2 столовые ложки

Масло растительное – 2 столовые ложки

Разрыхлитель теста – 1 чайная ложка

Сыр твердый – 200 граммов

Мука (пшеничная или ржаная) – 3 столовые ложки



Сырные - пресырные

кексы.

Приготовление:

Смешать яйца, сметану и растительное масло.

Сыр натереть на средней тёрке, добавить в яичную смесь. Перемешать.

Добавить муку и разрыхлитель. Тщательно перемешать.

Выложить тесто в формочки, смазанные маслом.

Выпекать в разогретой до 180 градусов по Цельсию духовке 20 минут.

ВидеOVERсия рецепта от повара Вовы:

Рецепт найден здесь.

Рецепты от повара Вовы:

Запеканка из молодой капусты. Йоу! Повар Вова немного на рэпе готовит капустный пирог! Главное чтоб настроение было хорошее,

тогда и запеканка из молодой капусты получается вкусная! Йоу!

Ароматное кунжутное печенье. Лучше всего у Володи получается выпечка. Ну как тут похудеть ☐ Вот и в этот раз ароматное кунжутное печенье на диво хорошо пошло с зелёным цейлонским чаем. А по чаю у нас Татьяна Алексеевна, тёща моя, специалист. Места чайные знает. И постоянно радуется нас дивными приобретениями. А вы где покупаете чай?

Бублики на виноградном соке. В некоторых рецептах самое сложное для юного повара – правильное произношение ингредиентов. Так мускатный орех очень хочет остаться муКСатным. Но Повар Вова справился и с этой задачей. Бублики на виноградном соке удались на славу.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.

