

как при ГОТОВИТЬ
КЕКСЫ.

- Рецепты
- Приготовить кекс в домашних условиях совсем не сложно. Вам потребуется:
- 1 ст. сахара;
- 180 граммов сливочного масла;
- 3 куриных яйца;
- 1,5 ст. муки;
- 0,5 ч.л. обычного разрыхлителя;
- 1 ст. изюма;
- Щепотка соли;
- Пудра сахарная.

- Как приготовить пирог с изюмом:
- Соедините мягкое масло и сахар и вспеньте миксером.
- Добавляйте в смесь яйца по одному и взбивайте. Консистенция должна получиться кремообразная.
- Соедините муку, соль, разрыхлитель и просейте.
- Замесите тесто, смешав все компоненты. Для перемешивания используйте ложку.
- Изюм вымочите в кипятке, а затем добавьте его в тесто.
- Обмажьте всю форму сливочным маслом и выложите тесто.
- Разогрейте духовую печь до 160 градусов и пеките изделие.

- Для того чтобы вынуть испеченный пирог из формы, ее достаточно просто перевернуть. Когда выпечка не поддается, необходимо поддеть ее ножом с краев. Если вы боитесь, что верх пирога подгорит, в середине приготовления накройте его фольгой.
- После того как вы переложите изделие в другую посудину, его следует присыпать сахарной пудрой и разделить на кусочки. Получившийся пирог должен иметь мелкопористую структуру и быть немного влажным.