



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » [Вкусняшки к чаю](#) » **Нежные капкейки**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Нежные капкейки

11 ноября 2012 16:12 · <https://open-cook.ru/recipes/nezhnye-kapkejki>



[open-cook.ru](#) Открытая кухня Анны Нечаевой

Больше года назад в моей записной кулинарной книге появилась запись капкейков с масляным кремом, который я увидела на каком-то сайте, но вот на каком уже не помню и адреса в записной не сохранилось. Вот только сам рецепт был не очень, пришлось доводить его до ума, постоянно играя с пропорциями ингредиентов. С нынешним вариантом маленьких кексов мы выступили на Фестивале SWEET WEEKEND. Его и выкладываю.

Рецепт нежных капкейков, который прекрасно подойдет для детей, свадьбы или дня рождения. Капкейки можно делать шоколадными, банановыми, с масляным

кремом или мастикой. Вариантов капкейков очень и очень много. Этот рецепт капкейков с пошаговыми фотографиями может стать для вас основным.

Из указанного ниже количества продуктов получается 46-48 маленьких кексов 14-16 средних. Сказать какие точно формочки я использую, сказать сложно, упаковка давно выброшена, но на ней было написано, что это формочки для капкейков.

Тесто готовится очень быстро, кексы выпекаются тоже быстро, но они становятся нежнее и вкуснее, если нанести на них крем и отправить отдыхать часов на 8 в холодильник.

Для кексиков понадобится (использовался стакан объемом в 250 мл):

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

- 1,5 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 1/2 ч.л. соли
- 1/2 ч.л. разрыхлителя
- 1/4 ч.л. пищевой соды
- 100 гр растопленного сливочного масла (82% и выше)
- 1 яйцо
- 1/4 стакана сметаны (15-20 %)
- 3/4 стакана молока
- 2 ч.л. ванильного сахара

В кастрюле или глубокой миске венчиком или вилкой смешиваем сахар, яйцо, ванильный сахар, сметану и молоко. Затем добавляем чуть остывшее растопленное масло и снова хорошенько перемешиваем.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

В отдельной миске соединяем муку, разрыхлитель, соду и соль. перемешиваем.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Затем просеиваем мучную смесь через сито в кастрюлю с молочной смесью. Хорошенько вымешиваем венчиком до однородного состояния. Еще лучше дать тесту немножко отдохнуть при комнатной температуре минут на 15.



Чайной ложкой выкладываем тесто в формочки (у меня формы силиконовые, но еще использую бумажные формочки, которые вкладываю в силиконовые) на 2/3. Но на фотографии видно, что теста много, это случилось по моему недосмотру с одной партией в 12 штук, когда я готовила их на Хеллоуин (к слову, у меня всего 12 формочек).



Ставим кексы на противень и убираем в духовку, разогретую до 180 градусов. Выпекаться они будут примерно 9-13 минут (для кексов большего размера нужно увеличить время выпекания до 13-18 минут). Духовки у всех разные, поэтому даю универсальный совет, чтобы кексы получились нежными и не сухими.

Следите за кексами после 8-мой минуты (для кексов большего размера проверять после 10-й минуты) их нахождения в духовке. Проверяйте их на готовность зубочистками, втыкайте их и если они будут выходить сухими, тут же вынимайте. Капкейки должны быть белого цвета, если они начнут “золотиться”, значит уже подсушиваются.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Вот так они выглядят в своих бумажных формочках.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

А это стройные ряды двух сотен кексов, которые мы готовили на Фестиваль SWEET WEEKEND. После первой сотни они становились все красивее и ровнее :)



Уже даже не знаю, как сделать так, чтобы вы увидели ссылку на крем. Ну правда, я уже устала от вопроса "Где крем?".

РЕЦЕПТ КРЕМА =>>> НАЖАТЬ НА СЛОВО "ЗДЕСЬ", КОТОРОЕ ВЫДЕЛЕНО СИНИМ ЦВЕТОМ =>>> РЕЦЕПТ КРЕМА ДЛЯ КАПКЕЙКОВ [ЗДЕСЬ](#)

Наносим крем на остывшие кексы как вам угодно и больше нравится. Не забудьте отправить их отдыхать на 8 часов в холодильник.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



орен-сooking Открытая кухня Анны Нечаевой

Так мы украсили кексы на Хеллоуин, которыми угощали коллег супруга.



А это кексы с Фестиваля.



Комментарии (602) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: <https://open-cook.ru/recipes/nezhnye-kapkejki/comments>

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/234_2012-11-11_nezhnye-kapkejki_comments.pdf