



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

<https://open-cook.ru/recipes/nezhnye-kapkejki>

Комментарии: 602



Юлия # 08:14 10.03.2013

Выглядит очень аппетитно, надо попробовать



Юлия # 20:32 21.06.2015

рецепт супер.! я разделила тесто и в одну часть добавила какао.ложила в формочку ложку белого и ложку темного теста.крем 300гр домашних сливок 50гр сметаны.50гр. молока. сах.пудра по вкусу. крем получается нежирный с кислинкой.украсила свежей малиной и мятой.



Полина # 21:17 30.01.2016

Попробыла ка вы...

И хочу сказать большое спасибо! Это очень вкусно а главное красиво, и как раз у меня с сестрой наладились отношения она любит шоколадное тесто а я ненавижу...это самые лучшие капкейки!!!:***



Рита # 11:49 24.03.2016

Юлия, сколько какао нужно добавить в половину порции(как у вас) и нужно ли при этом уменьшить содержание других компонентов? Спасибо!



Гость # 17:05 26.12.2015

да очень аппетитно



Светлана # 06:39 3.04.2017

Капкейки очень вкусные, нежные, у меня они пеклись минут 20 при 180 ,190 градусах, буду еще их готовить и не раз.

А крем тоже не получился, пудра чувствуется и очень сладкий хотя я брала 1 ст сахарной пудры вместо 1,5 ст.

Но однозначно большое спасибо за такой чудный рецептик, а с кремом буду бороться, пока не получится как надо, хочу сделать с белковым кремом. Спасибо забираю в копилку рецептиков.



Юля # 10:40 29.04.2017

Я брала пол стакана пудры и все равно сладкий. Я думаю, что те, кто положили 1,5 ст, у тех реально на зубах скрипит. Ибо на 100 гр масла это много. И в тесто положила меньше стакана сахара. Для меня получились итто слишком сладкими, а маме суперсладкоежке нормально.



Анастасия # 17:18 6.04.2013

Скажите, пожалуйста, где вы находите бумажные формочки?



Гостья) # 19:20 11.11.2014

Есть чешская фирма TESCOМА, в Новосибирске, например, я купила в их магазине. Там и формочки цветные силиконовые, и вкладыши бумажные.



анна # 16:50 1.12.2014

я покупаю на сайте aliexpress



нинка # 12:34 9.08.2016

классный сайт алиэкспресс у меня там старший брат прицел заказал



Люся # 07:47 3.09.2016

А инфа с прицелом ну ваще не в тему!

Подскажите, а у Вашего брата имеется разрешение на охоту?)))



Светлана # 06:25 30.03.2015

Я купила в икеи



Настя # 11:26 2.04.2015

Видела на алиэкспресс



евгений # 04:41 28.05.2015

очень легко



Елена # 11:01 31.07.2015

А я купила очень симпатичные бумажные формочки в Магните.



Александра # 13:38 13.08.2015

в магазинах Fix Price и Магнит



Гость # 06:21 30.10.2015

а fix price в каком городе?



Люся # 07:49 3.09.2016

Ничего себе! Вы готовы ехать в любой чужой город, который вам тут назовут за бумажными формочками????
Круто живёте!



Александра # 11:18 30.10.2016

Я только что сделала в бумажных формах и фикс прайса и поняла, тонкие они не держат форму, растекаются и получается не объемные



Наталья # 16:11 22.05.2017

Для того, чтобы держалась форма нужно вставлять бумажные формы в силиконовые или печь сразу в стопке бумажных (я беру по 20-25 штук, потом просто вытаскиваю ту, что с выпечкой, и наполняю заново)

А формы можно купить действительно почти везде, Ашан, магнит, магнолия, даже Леонардо))

Стоимость за 50 штук обычно около 50-80 рублей



галина # 17:40 19.06.2017

Вы по одной печете?



Татьяна # 15:02 8.09.2015

В больших магазинах где продаются формочки.



Карина # 15:53 4.01.2016

Анастасия бумажные формочки можно купить в магазине.



Люся # 07:51 3.09.2016

Ооо! Вот вам и достойный ответ на вопрос нашего многоуважаемого "Гостя"!!!



Гость # 21:19 30.01.2016

В магазине) Причем любом!



Ира # 12:29 8.11.2016

можно купить фикс прайсе можно и в магнит косметике ,с этим надо и купить или силиконовые или спец. металлические формы чтоб бумагу класть



Котик пур пур пур # 16:35 28.01.2017

Эти формочки вы можете щаказать прямо у неё в магазине p.s. посмотрите чуть повыше



Анна Нечаева # 19:31 6.04.2013

Анастасия, если вам нужны формочки, свяжитесь со мной по электронной почте (в разделе "О сайте") или в соц.сетях.(ссылки на группы в них даны вверху страницы)



Яна # 13:46 13.10.2014

Подскажите, а если я хочу украсить мастикой? я должна срезать шапочку, покрыть немного кремом или ганашем и поместить картинку с мастики? Правильно? Или есть какие-то нюансы? За ранее спасибо за ответ)



Дарья # 04:08 30.01.2015

Я думаю достаточно смазать джемом



Яна # 11:34 5.04.2015

Для того, чтобы не было шапочки, какпкейки нужно ставить в холодную духовку



Гость # 15:11 6.09.2015

Я в холодную поставила и у меня шапочка огромная



Гость # 11:40 30.12.2015

круто



валерия # 10:19 11.04.2015

Анна,сегодня я делала капкейки по вашему рецепту,строго по рецепту!
все получилось,крем обалденный!!! мне он напомнил сливки взбивные !!!

очень и очень вкусно.спасибо.



валерия # 10:20 11.04.2015

Жду от вас еще новые рецепты,не только капкейков но и крема))))



Эльмира # 06:21 26.10.2016

Добрый день! Отличный рецепт, уже не раз поражала им гостей! спасибо большое! Хотела бы узнать, можно ли в тесто добавить пищевой краситель?



Анна Нечаева # 06:24 26.10.2016

Добрый!

В это тесто можно спокойно добавить пищевой краситель. Чаще всего делают с красным, чтобы получился "красный бархат". Знакомые девочки спокойно окрашивают это тесто, вот только я вам с количеством красителя помочь не могу, к сожалению.



Татьяна # 08:21 17.07.2013

Вкуснейшие кексы,доченьки в восторге!!!Теперь это мой любимый рецепт кексиков,спасибо за рецепт.



Софья # 17:18 22.07.2013

Скажите, сколько выходит капкейков по этому рецепту?



Анна Нечаева # 17:46 22.07.2013

По рецепту получается 46-48 маленьких капкейков, если брать формочки с диаметром основания 3-3,5 см



Марианна # 10:47 19.07.2015

У меня стакан на 200 мл 250 нету(((как можно другим способом измерить?))



ксения # 07:00 24.09.2015

А какая разница? У вас все пропорции будут соблюдены. Добавьте пол яйца (только ЖЕЛТОК!) И колисество масла не меняйте.



Дана # 15:39 8.05.2016

А разве не очевидно, что четверть 200-миллилитрового стакана будет 50 мл?



Люся # 07:41 3.09.2016

Мерным стаканом



Анна # 19:34 23.07.2013

Делала сегодня капкейки по вашему рецепту - всем очень понравились! Спасибо за рецепт! ^^



Катерина # 15:35 30.07.2013

Скажите,вы использовали обычный граненый стакан?Просто я измерила его объем,там все-таки 200мл.Или у вас какой-то другой стакан именно 250 мл?



Люся # 07:43 3.09.2016

Мадааддирдрь мерным стаканом, чтобы не позорить себя подобного рода вопросами



Люся # 07:44 3.09.2016

*Обзаведитесь



Анна Нечаева # 18:51 30.07.2013

Катерина, я использую стакан объемом 250 мл (обычный прямой), граненого у меня нет.



мария # 13:45 4.01.2016

Обязательно ставить в холодильник ?



Анна Нечаева # 13:47 4.01.2016

Готовые капкейки с масляным кремом ставить в холодильник нужно. если без крема или с кремом без масла, то можно и не ставить.



Люся # 08:39 3.09.2016

Тогда вам НИКОГДА не приготовить этих кексов!!!
Увы...



Алена # 09:15 15.01.2017

Люська в каждой бочке затычка, так и хочет каждому ответить, да ещё и с грубостью и агрессией.



Гость # 14:13 14.02.2017

Это точно, что за противные люди есть. Делать нечего иди хоть делом каким займитесь, чем влезать где вас не спрашивают (это пожелание Люське)



Катерина # 09:24 1.08.2013

Анна, спасибо, делала капы по вашему рецепту, тесто очень понравилось, нежное и вкусное, совсем не сухое, а вот крем у меня, наверное, не получился. Во-первых показался сильно сладким (да я и вообще масляные кремы не очень), и видимо я сах. пудру с маслом недозвбила, т.к. чувствовались крупинки. Ну да ладно, вот тесто точно еще не раз такое буду делать, а с кремами поэкспериментирую на свой вкус))) Спасибо еще раз за рецепт.



Анастасия # 17:55 24.08.2013

Потрясающе вкусные! Необыкновенно молочный вкус и воздушное тесто! Моя семья счастлива! Спасибо за рецепт!!!



Ирина # 11:27 4.09.2013

Подскажите, а где взять эти бумажки для формы? Без них можно выпекать?



Анна Нечаева # 18:59 5.09.2013

Ирина, формочки можно купить в различных интернет-магазинах, в Уюттере, Икеа.



Гость # 20:34 5.09.2013

Подскажите пожалуйста, а соду гостить нужно для этого рецепта?



Анна Нечаева # 04:08 6.09.2013

Нет, для этого рецепта соду гасить не нужно.



Вика # 11:23 24.09.2013

Только то приготовила по вашему рецепту.он превзошел все мои ожидания.безумно вкусно!!!!
Капкейки просто тают во рту.Большое спасибо!



Наталья # 13:55 28.09.2013

И я сегодня приготовила- очень вкусные,нежные. Первый раз пекла кексы и получилось отлично! Спасибо.



Наталья # 10:39 29.09.2013

Супер! Пеку второй раз и все в восторге! Нежные и мягкие! Спасибо огромное за рецепт!



Орися # 10:30 7.10.2013

И я сделала капы по вашему рецепту. Тесто просто супер мягкое и вкусное! Но у меня оно пеклись около 30 мин. На 15 минутах они были ещѐ совсем жидкими, а потом выросли. Пришлось много отрезать... Заливала где-то 2/3 формочки. Я думаю убавить разрыхлителя. Но почему так долго пеклись не пойму?



Анна Нечаева # 14:33 7.10.2013

Орися, рада, что вам понравились капкейки. Я тоже не понимаю, почему они так сильно поднялись. Может дело в разрыхлителе? Может он был рассчитан на большее количество муки..

Вы их делали в маленьких формочках? Мои рассчитаны где-то на 1-1,5 ч.л. теста. 30 минут - это очень долго...



Татьяна # 15:07 8.09.2015

разрыхлитель и сода пищевая это почти одно и тоже, может уменьшить дозу соды?



Ольга # 14:41 30.07.2016

Сода дает объем , а разрыхлитель ноздристость.



Орися # 12:13 10.10.2013

Брала я разрыхлитель польский у нас он считается "хорошым" а обыкновенный - плохим. Буду смотреть на пропорцию - спасибо :) Все равно всем капы очень понравились.



Алена # 05:47 11.10.2013

Спасибо. Отличный рецепт - просто и вкусно. Я вредная в этом деле, но ваш рецепт - просто чудо!



Сашенька # 10:34 13.10.2013

Я бумажные формочки для выпечки нашла в Магнит-косметик)) если у вас есть магазины. 50 шт-36 рублей))



Ольга # 17:35 14.10.2013

А крем как делать?



Анна Нечаева # 17:45 14.10.2013

Ольга, в тексте рецепта есть ссылка на крем для капкейков. Но чтобы вы не искали вот она:
<http://open-cook.ru/recipes/rc22629---maslyanyy-krem-dlya-kapkeykov>



Катя # 18:30 15.10.2013

Подскажите, а если их на большее время оставить в холодильнике, вкус слишком испортится?



Анна Нечаева # 18:53 15.10.2013

Катя, у меня в холодильнике они пролежали самое большее 2 суток и были прекрасны. Но это при условии, что или они будут находится в коробке или контейнере или в идеально чистом холодильнике, так как капкейки и масляный крем на них хорошо впитывают посторонние запахи.



Дарья # 16:53 16.10.2013

Подскажите, пожалуйста, а если делать шоколадные капкейки, сколько какао-порошка добавлять?



Анна Нечаева # 04:27 17.10.2013

Дарья, к сожалению не могу вам подсказать, какао в это тесто я не добавляла. Здесь только если опытным путем идти. но мне кажется, что 1 ст.л. какао на данное кол-во теста должно хватить.



Сауле # 10:25 25.10.2013

Здравствуйте! Скажите если я хочу не 48 штук. чего нужно положить меньше? как вообще уменьшить?



Анна Нечаева # 12:07 25.10.2013

Сауле, здравствуйте! Смотря сколько штук вам надо, а так просто делите кол-во каждого продукта, например, на 2, если хотите получить в два раза меньше капкейков. Уменьшать нужно все ингредиенты, соответственно.



Анна # 15:57 1.11.2013

Спасибо большое за рецепт! Сверху посыпала кокосом и шоколадом, красота)



Елена # 03:59 9.11.2013

Огромное спасибо, что поделились таким шикарным рецептом! Они волшебные!



ирина # 09:20 11.11.2013

Скажите пожалуйста, а без сметаны нельзя?



ирина # 10:25 11.11.2013

Все таки сделала без сметаны, заменив ее кефиром, пышность передать сложно, как будто кусочки облачков))))))

Рецепт очень прост и хорош!!!! спасибо!



Aklyu # 11:10 11.11.2013

Анна, спасибо большое. Самый простой и доступный рецепт. По поводу крема к капкам. Я стала вместо сиропа из сливок и сахарной пудры добавлять сгущенку. Крем стал получаться чуть нежнее. И сладость легко регулировать добавлением сгущенки.

Вот что у меня стало получаться благодаря вашему рецепту))

https://fbcdn-sphotos-d-a.akamaihd.net/hphotos-ak-prn2/1459302_747938115233001_1658540632_n.jpg

https://fbcdn-sphotos-b-a.akamaihd.net/hphotos-ak-prn2/1375847_730471513646328_955097488_n.jpg



Гость # 16:14 12.11.2013

Здравствуйтесь, делала ваши кексикки, очень вкусные, а можно из этого же теста тортик испечь?



Едена # 20:21 12.03.2017

Да можно, но температуру надо уменьшить до 160, а время увеличить.



Анна Нечаева # 20:15 12.11.2013

Извините, но я не знаю, можно ли из этого теста испечь торт, не пробовала так сделать.

Девушки, огромное вам спасибо за теплые слова! За то, что делитесь своими экспериментами и фотографиями))

Очень рада, что вам эти капкейки нравятся))



Шамрай Ульяна # 03:58 28.11.2013

К сожалению у меня нет силиконовых формочек и я не знаю где мне их купить! Можете ли вы мне подсказать возможно ли управиться только с бумажными формочками?



Евгения # 10:42 1.08.2015

бумажные и силиконовые формочки покупала в магазине все по 45



Анна Нечаева # 06:55 28.11.2013

Шамрай Ульяна, можно и бумажными обойтись. Но плотность у бум.формочек разная и некоторые просто не смогут удержать форму, когда тесто начнет подниматься в духовке



Аноним # 15:41 11.12.2013

1/2 ч.л. соли

1/2 ч.л. разрыхлителя

1/4 ч.л. пищевой соды

1/4 стакана сметаны

3/4 стакана молока

как это понять скажите пожалуйста??



Гость # 12:28 2.01.2017

Ну и тормоза иногда пишут)))



Анна Нечаева # 16:33 11.12.2013

Вас сокращения смущают? ч.л. - чайная ложка.

Что значит "как это понять"? Разделите мысленно стакан на 4 части и отмерьте 1/4 стакана или 3/4 стакана.



Валентина # 09:24 7.11.2016

Скажите пожалуйста,если ст250гр. То 1/4стакана и 3/4ст это сколько мил получится?спасибо заранее



Анна Нечаева # 09:46 7.11.2016

Если стакан 250 мл, то 1/4 стакана будет 62,5 мл, а 3/4 стакана - 187,5. Так как это домашний рецепт, не требующий взвешивать все ингредиенты до сотой грамма, то по правилам округления берите 63 мл и 187 мл, но плюс/минус 5 мл здесь роли не сыграют.



Лариса # 12:36 12.12.2013

Этот рецепт стал одним из моих любимых! Настолько быстро все получается, благодаря вашим подсказкам!!! Нежные, вкусные капкейки уже перестали быть "праздничными" (так часто они у нас бывают на столе к чаю)))



Юлия # 09:19 21.12.2013

Делала капкейки по вашему рецепту, они просто божественны!))) Спасибо вам за рецепт!) Вот только в креме у меня чувствовалась сахарная пудра... это так и нужно или я что-то неправильно сделала?



Мария # 18:29 25.12.2013

Нужно ли смазывать бумажные формочки маслом?



Анна Нечаева # 18:30 25.12.2013

Нет, бумажные формочки смазывать не нужно.



анна-кароліна # 08:30 5.01.2014

а правда будьет вкусна



Елена # 08:36 5.01.2014

Анна, подскажите-масло в тесто растопить на водяной бане или просто дать растаять?! Я думаю это принципиально или я ошибаюсь?



Юлія # 08:55 5.01.2014

А рецепт мастікі є?



Анна Нечаева # 11:34 5.01.2014

Елена, в тексте рецепта написано: "100 гр растопленного сливочного масла". Если бы имелось ввиду мягкое масло, так и было бы написано, или масло комнатной температуры. "Растопленного" - это, значит, растопленного, т.е. растопить масло.



Анна Нечаева # 11:35 5.01.2014

Юлия, если бы вы прочли текст рецепта, то увидели бы ссылку на рецепт крема, специально для вас выкладываю ссылку тут: <http://open-cook.ru/recipes/rc22629---maslyanyy-krem-dlya-kapkeykov>



Юлия # 15:26 5.01.2014

Здравствуйте! Я купила бумажные формочки диаметром 6 см. Другие не нашла...Получатся ли капкейки? Столько же нужно разрыхлителя?



Илья Николаевич # 17:25 5.01.2014

Юлия, читайте рецепт уважніше



♥Регинка♥ # 09:29 6.01.2014

очень вкусно я готовила советую попробовать



Екатерина # 10:30 6.01.2014

Капкейки не должны быть с горкой, их нужно ставить в холодную духовку, а температура выпечки должна быть 170°. Если же горка все-таки образовалась, то необходимо их перевернуть, а чтоб они стали нежнее их накрыть влажной салфеткой)



Екатерина # 10:36 6.01.2014

Юлия, растопите на водяной бане желатин в 200 мл воды, на 600 гр сахарной пудры 2 ст ложки лимонного сока и 2 ст ложки оливкового масла. Если слишком жидкое, добавить еще сахарной пудры:)

Или же просто растопите маршмелоу в микроволновке и мастика готова:)



Юлия # 17:55 6.01.2014

Здравствуйте! сегодня приготовила капкейки, тесто просто супер, а вот крем не получился (((сахарная пудра не растворилась (не знаю почему....



Дарья # 08:38 8.01.2014

я готовила с другими формами, более большими, получилось очень плотно, можно без формочек готовить? на пергаменте? знаю что форма не очень получится но все же ?



Анна Нечаева # 09:48 8.01.2014

Дарья, как вы себе это представляете? Тесто довольно жидкое и оно просто растечется по пергаменту.



Анна Нечаева # 09:50 8.01.2014

Юлия, прочтите комментарии выше, пожалуйста, там очень много про это уже написано. У меня проблем с растворением пудры в масле не возникает, поэтому это могло случиться из-за пудры, если она не очень хорошего качества или "недовзбили" крем.



Наталья # 19:19 11.01.2014

Здравствуй. у сына завтра день рождения, собираюсь приготовить капкейки, не много не поняла, дать капкам отдохнуть в холодильнике 8 часов, это надо вместе с кремом или нет?



Анна Нечаева # 19:30 11.01.2014

Наталья, "Наносим крем на остывшие кексы как вам угодно и больше нравится. Не забудьте отправить их отдыхать на 8 часов в холодильник." - после нанесения крема отправить в холодильник, вместе с кремом.



Катя # 11:43 30.01.2014

Подскажите, а выпекать в бумажных формочках без силиконовых можно?



Анна # 18:19 30.01.2014

а у меня не получились, хоть делала все в точности по рецепту и выпекались они около 30 минут, 20 из которых оставались жидкими



Анна Нечаева # 19:42 30.01.2014

Катя, можно и в бумажных, если они подходят для этого. Большинство бумажных формочек предназначено для силиконовых или металлических форм, иначе они просто не выдержат и в процессе выпекания не смогут держать форму. Продаются специальные бумажные формочки, которые хорошо держат форму при выпекании



Анна Нечаева # 19:45 30.01.2014

Анна, возможно, что у вас формочки были другого размера. Опишите подробнее, как вы готовили, пожалуйста, чтобы мне легче было понять причину того, что ваши капкейки не получились.



Ольга # 19:54 6.02.2014

Делала тоже в первый раз, очень простой рецепт, получилось супер!! Все в восторге. Большое спасибо! Сам рецепт мне тоже посоветовали. А вот крем не понравился. Как говорят "масло-масляное", я такой любитель сладкого и то слишком сладко и приторно. Думаю попробовать маскарпоне со сливками - крем. Но за рецепт теста спасибо. Формы у меня были только большие, так что пеклось тоже 30 минут, как и у многих, но все пропеклось отлично



Маша # 21:52 11.02.2014

А капкейки должны быть немного "влажными" или сухими как кексики? просто вроде пропеклись внутри, даже начали сверху золотиться, а с формочек достала и они немного липкие



Анна Нечаева # 04:31 12.02.2014

Маша, ответ кроется в тексте рецепта: "Следите за кексами после 8-мой 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."

Да, если они будут чуть-чуть липкими, это допустимо, идеальные капкейки не сухие и не влажные, нечто среднее.

До какой степени они липкие? Вы впервые готовите капкейки?



Надежда # 17:28 21.02.2014

Анна, отличный рецепт! Получилось с первого раза!

Девочки (все, кто оставлял комментарии) вам отдельное спасибо за то, что попробовали, уточняли, откомментировали и вселили уверенность в необходимости испечь эти нежнейшие капкейки!



Анастасия # 14:56 22.02.2014

Кексики очень вкусные)) вот только у меня получается 15шт. с этого рецепта!



Анна Нечаева # 18:23 22.02.2014

Анастасия, а вы в каких формочках готовили? У меня указано кол-во для мини-капкейков, стандартных, соответственно, должно получиться меньше.



Лиза # 18:17 30.05.2017

Анна, сколько кексов по пропорциям в рецепте получается?



Анна Нечаева # 18:34 30.05.2017

В рецепте указано количество и мини капкейков, и стандартных.



Татьяна # 05:38 7.03.2014

Здравствуйте. Скажите, пожалуйста, в силиконовых формочках капкейки не получатся?



Анна Нечаева # 05:55 7.03.2014

Татьяна, здравствуйте! ну почему же, я готовлю чаще всего капкейки в силиконовых формочках. Именно их вы видите на фотографиях в данном посте и все прекрасно получается.



Ирина # 21:37 12.03.2014

Чудеснейший рецепт. Рискнула без всяких проб сделать капы на день рождения дочки. Удивила всех. Тесто нежнейшее. Спасибо огромное за мегарецепт. Готовлю по рецептам из сети часто, но комментарий оставила впервые. :)



Ольга # 11:45 15.03.2014

спасибо большущие за рецепт, очень вкусные кексы получились!!!!!!



ламара* # 13:40 17.03.2014

я покажу этот рецепт маме))и скажу ей приготовить у меня днюха скоро 30 марта



Ирина # 09:14 18.03.2014

Спасибо за рецепт! Всё получилось очень даже вкусненько! Половину делала белые с масляным кремом, а половину с какао шоколадные и поливала белой глазурью. Все удались на славу.



Катя # 16:12 23.03.2014

а туда можно вместо обычного коричневым сахар положить?)и ягод добавить?)



Анна Нечаева # 17:07 23.03.2014

Катя, думаю, что можно заменить сахар и добавить ягоды. Но я не пробовала.



Екатерина # 07:14 17.04.2014

Почему то тесто не поднялось,но даже такие получились очень воздушные)спасибо



Кетти Гриценко # 13:01 18.04.2014

Скажите, если форма металлическая, ее нужно предварительно нагреть в духовке или ставить бумажные формочки в холодную?



Анна Нечаева # 13:21 18.04.2014

Кетти Гриценко, формы греть не нужно, просто вставляете бумажные формочки, выкладываете тесто и отправляете в духовку.



Марина # 07:42 23.04.2014

Добрый день:-) у меня вопрос по формочкам-вы вверху говорили, что можно с вами связаться:-) собственно где взять такие маленькие? У меня бумажные есть-люблю в них печь, но они стандартные:-) в магазинах нашего города нет:-) (по сухости я поняла-не дать золотиться, а может на сухость влияет маленькое кол-во сливочного масла? Не 100, а 50 грамм?



Марина # 07:50 23.04.2014

И если можно еще вопрос:-) измерила диаметр основания у своих формочек-4,5:-) -такие подойдут? Я обычно столовую ложку теста кладу, поднимаются не сильно, до верха формочки. И масло растопленное-я правильно поняла-жидкое должно быть? Спасибо!



Анна Нечаева # 08:05 23.04.2014

Марина, бумажные, металлические и силиконовые формочки сейчас можно купить в интернет-магазинах, они стоят довольно недорого и любых размеров. Может масло и влияет на сухость, но здесь дело в том, чтобы не пересушить кексы в духовке. И смысл именно в том, чтобы довести эти капкейки до состояния пирожного, а не кекса, понимаете?

На самом деле, без разницы, какого диаметра будут ваши формочки. Диаметр и объем форм влияет только на время выпекания, поэтому вы выбираете те, что вам нравятся или есть в наличии.

Если в рецептах указано растопленное масло, то имеется ввиду именно жидкое, масло, которое растопили. В других случаях, чаще всего не для выпечки, указывают, что нужно топленое масло, т.е. уже застывшее.



Марина # 10:19 23.04.2014

Анна, благодарю за ответ! Формы присматриваю уже:-) , с маслом поняла. Только вот теперь определиться с разницей между кексами, капкейками и маффинами и до какого состояния что печь. Например пекла банановые кексы до золотисто-темного цвета-вкусные и отличные, вчера пекла видимо капкейки все таки-дали рецепт-до такого же цвета и пересушила. Вы случайно не будете писать статью о разнице сей замечательных изделий и понимания до какого состояния какие пекутся:-) ?



Анна Нечаева # 10:31 23.04.2014

Марина, писать такую статью собиралась и даже уже собрала материал и даже приготовила много рецептов капкейков и маффинов, но смогу все это выложить только в конце мая-июне, к сожалению.



Марина # 11:25 23.04.2014

Анна, если это будет еще и в этом году-я буду счастлива и буду с нетерпением ждать:-) а статья будет на этом сайте опубликована?



Анна Нечаева # 11:38 23.04.2014

Да, статья будет на этом сайте, плюс все, что выкладываю здесь, дублирую в соц.сетях))



Марина # 12:53 23.04.2014

Спасибо! Буду ждать и изучать пока Ваш сайт:-)



Ирина # 14:25 23.04.2014

Превосходно! Рецепт просто номер один!!!!



Наташа # 07:28 25.04.2014

Скажите пожалуйста, какой процент жирности должен быть у сметаны? Заранее спасибо!



Марина # 15:12 26.04.2014

а какую сметану надо?какая жирность?



Анна Нечаева # 15:47 26.04.2014

Марина, дополнила рецепт. Сметану брать 15-20 %



Ольга # 07:13 12.05.2014

Здравствуйте, собираюсь делать капкейки по вашему рецепту, но родственники просят чтобы они были апельсиновыми :)

Если заменить в вашем рецепте половину молока на апельсиновый сок, как думаете, что-нибудь получится? Или лучше не экспериментировать?



Анна Нечаева # 17:25 12.05.2014

Ольга, замена молока на апельсиновый сок врядли даст хороший результат, лучше добавьте в тесто апельсиновую цедру.



Вера # 11:27 14.05.2014

Анна, очень у вас красивые капкейки получились! Такие нежные! А можно их выпекать в обычной форме для маффинов? Форма металлическая с антипригарным покрытием. Ее нужно будет смазывать слив.маслом слегка, чтобы не прилипли. Наверное они получатся больше по размеру, но на вкус не должно повлиять...Как думаете?



Sofi # 19:58 17.05.2014

Извините, у меня вопрос.

У меня формочки железные, монолитом(ну, т.е. просто скреплённые друг с другом), бумажных форм нет, но есть бумага для выпекания.

Могу ли я использовать её вместо бумажных форм?

Это как-то повлияет на форму кексов?



Аида # 13:50 21.05.2014

Приготовила сегодня по Вашему рецепту капкейки. Они превосходны!! Маленьких формочек у меня не было, но я приготовила в стандартных. Вышли мягкие, нежные, воздушные. Муж в восторге! :) Спасибо Вам огромное за такую вкуснятинку))



Любовь # 17:46 30.05.2014

Благодарю за рецепт теста. Очень нежные получаются. Оказываются, я их пересушиваю и у меня не капли, а кексы:)

Немного усовершенствовала рецепт банановой начинкой.

Сначала в формочку кладу 1 ч.л. теста, потом кружок банана толщиной в 5 мм, затем ещё 1 ч.л. теста. Банан во время выпекания превращается в крем вкусный и натуральный:)



Седа # 17:57 14.06.2014

спасибо за рецепт, офигенные получились капкейки, первый раз делала.



Ольга # 15:19 16.06.2014

Получились очень вкусные капкейки, нежные и воздушные и ароматные!!! А еще внутрь каждого добавила несколько изюминок, или ядро грецкого орешка, получилось интересно. Спасибо за рецепт!!!



Наталья # 10:41 18.06.2014

скажите, а просто в бумажных формочках на противень ставить нельзя, чтобы выпекать?



Анна Нечаева # 10:57 18.06.2014

Наталья, в большинстве формочек, которые продают в розницу просто так выпечь не получится, слишком тонкая бумага. Тесто просто расплзется и вы получите фигню.



ніка # 12:26 1.07.2014

а можна робити іншої форми наприклад метелика ?????????????



Анна Нечаева # 13:12 1.07.2014

ніка, это русскоязычный ресурс, так что изъясняйтесь на русском, так как я не знаю украинский. По теме: кексы можно приготовить любой формы, это же очевидно.



Лиза # 12:06 2.07.2014

Почему они у меня не поднимаются? Все делала по рецепту проверила 100 раз. ?



Анна Нечаева # 12:46 2.07.2014

Лиза, либо с мукой проблемы, либо с разрыхлителем.



Ирина # 08:49 3.07.2014

Великолепные капкейки! Сейчас тесто отстаивается, все вроде бы получается :) Спасибо за рецепт! Кстати, я сделала крем не по вашему рецепту, а смесь растопленного масла и вар. сгущенки, получился вкусный, сейчас пытаюсь не съесть его :) Попробуйте, мне нравится. (Правда не знаю, как он будет с капкейками по вкусу)



Fati # 12:38 7.07.2014

Доброго времени суток!

К сожалению, у нас в стране нет сметаны, можно ли ее заменить натуральным йогуртом меньшей жирности?



Анна Нечаева # 16:20 7.07.2014

Fati, думаю, что можно.



Ольга # 10:41 12.07.2014

Огромное спасибо за рецепт! Пекла по разным рецептам, все время чувствуется разница, но не могла никак найти нежный вкус как в кексиках детства (теперь понимаю что это были капкейки). Ваш рецепт идеален, он тот, что я искала, не сухой, воздушный и сочный, при чем очень простой!!!

С кремом я поэкспериментирую, а вот тесто однозначно в фавориты!

Спасибо



Ольга # 10:44 12.07.2014

Скажите а ваша статья про мафины, капкейки и кексики еще не вышла? Очень интересно, разобраться в отличии.



Яна # 19:54 12.07.2014

я решила испечь из этого теста тортик, но он не получился как я хотела, вкус конечно такой же как и в капках, но по структуре он как-то смятый и не такой воздушный как капы. а сам рецепт супер, капы просто класс, давайте больше таких рецептов))))))



Наиля # 03:08 18.07.2014

Спасибо за рецепт! Испекла сегодня капкейки в первый раз, получилось очень вкусно, но столкнулась с такой проблемой при выпекании. Я пекла в бумажных формочках 6 см, все прекрасно поднялось, но когда я выключила духовку и оставила их остывать, они опустились. Почему так могло произойти, я их недопекла? Очень хочу услышать ваш совет, как правильно остужать капкейки. Заранее спасибо.



Анна Нечаева # 05:48 18.07.2014

Наиля, этот рецепт ну проще некуда. Что значит правильно остужать капкейки? Выпекаете до готовности, а потом просто вынимаете их из духовки и оставляете при комнатной температуре до остывания. У большинства проблем с этим рецептом не возникает и с этим пунктом тем более.

6см - это диаметр дна формочек? В любом случае это большие формы, вам нужно увеличить время выпекания, минут до 10-15, на готовность проверять зубочисткой или деревянной палочкой, при вынимании она должна быть сухой. Удачи!



Арина # 07:41 23.07.2014

А если делать в больших формочках сколько примерно получится ?



Анна Нечаева # 08:08 23.07.2014

Арина, я не знаю, на сколько у вас большие формочки, но для стандартных должно получиться где-то 14-16 штук



Евгения # 20:06 26.07.2014

Чудесный рецепт! Я правда добавляла в половину вишню, в половину шоколад с грецким орехом-получилось пальчики оближешь!)



Мама сладкого мальчика # 07:29 2.08.2014

Большое спасибо, Анна, за прекрасный рецепт! Правда с самого начала я запорола рецептуру... Но даже не смотря на присутствие в мучной смеси сахара, а в сахарной смеси-муки, кексики вышли отменные!!! Приготовлю такие на первый день рождения сынульки и украшу мастикой! Вы волшебница!!!!!!)))



Людмила # 05:33 6.08.2014

Анна, пожалуйста, подскажите, мне нужны кексы на субботу, могу я испечь их в четверг украсить кремом в пятницу, на их вкусе это не отразиться?



Анна Нечаева # 05:45 6.08.2014

Людмила, если будете хранить их в герметично закрытых контейнерах в холодильнике, то в субботу они должны чувствовать себя отлично. Ну или хотя бы в коробках, закрытых пищевой пленкой.



Мария # 19:24 9.08.2014

Анна, пожалуйста, подскажите, если я масло заменю маргарином измениться вкус?



Анна Нечаева # 07:20 10.08.2014

Мария, это не тот случай. Изменится не только вкус, но и структура теста. Я не рекомендую заменять масло на маргарин, причем масло лучше брать не ниже 82%



Елена # 15:17 19.08.2014

Анна, спасибо большое за подробный мастер-класс. Обязательно приготовлю, но у меня возник вопрос. Если мне нужно приготовить, например, 50 штук, тесто может стоять приготовленное и ждать своей очереди (реакция соды не уменьшиться?) до духовки? Ответьте, пожалуйста.



Анна Нечаева # 15:21 19.08.2014

Елена, да, тесто прекрасно может подождать, именно так у меня и происходит, час-два оно так точно выдерживает.



Татьяна # 14:11 21.08.2014

Спасибо, Анна, Вы - очень терпеливо и доступно отвечаете на все вопросы. Ещё не пекла, но кажется, с Ваших слов, всё очень просто!



Дарья # 09:24 26.08.2014

Девушки, такие формочки бумажные и даже силиконовые продаются в магазинах fix price по 39 рублей в упаковке очень много их)))



Арина. # 12:16 9.09.2014

добрый день. а можно ли масло заменить маргарином?



Анна Нечаева # 15:02 9.09.2014

Добрый! Можно, но результат будет ужасным.



Марта # 19:16 18.09.2014

добрый день! я всегда в этом рецепте использую маргарин (в тесто) ... и все получается супер)))



Дина # 12:13 11.09.2014

Анна скажите пожалуйста если испечь в силиконовой форме и потом остудить- они легко вынимаются из формы
спасибо большой за ответ



Анна Нечаева # 12:33 11.09.2014

Обычно очень легко вынимаются из силиконовых форм, это одно из их преимуществ :)



Дина # 08:19 12.09.2014

спасибо а то купила бумажки большего диаметра а силикон у меня нестандартный дно 4.5 см
сегодня буду печь



Элина # 15:29 19.09.2014

Анна, скажите капкейки в холодильник нужно ставить только кексами или уже с кремом и украшениями?



Анна Нечаева # 16:32 19.09.2014

Уже с кремом и украшениями))



Екатерина # 10:50 23.09.2014

Здравствуйте, делаю по Вашему рецепту, поставила формочку(силиконовую) с тестом в духовку, а оно не запекается, то есть в жидком виде остается, что делать?(((тесто жалко выливать((



Анна Нечаева # 11:11 23.09.2014

Добрый день!

Вы формочку то одну поставили? В любом случае это не из-за силикона. Муку добавили? Температура в духовке нужная?

если все тесто по рецепту засунули в одну большую форму, то печься оно должно дольше.



Ольга # 11:08 4.10.2014

Добрый день!! Подскажите пожалуйста а если масло слив. будет 72,5 жир. какпкейки будут хуже? И еще один вопрос. Во внутрь капкейков можно добавить. 1/2 или 1/3 конфеты коровка. Заранее спасибо!!!



Анна Нечаева # 12:34 4.10.2014

Добрый! 72,5 не сильно повлияет на вкус. Насчет конфет не знаю, попробуйте сделать пару штук, может получится хорошо ;)



Дарья # 09:23 15.10.2014

рецепт отличный, капкейки нежнейшие на вкус, но у меня очень слабо поднялись :(



Полина # 05:37 17.10.2014

Вчера испекла капкейки по этому рецепту, вставляю свои пять копеек. у меня все испеклось и поднялось, но вот вкус мне не понравился, да нежные, но по вкусу мамин пирог на кефире дешевый на скорую руку напоминают. дома да, на угощение бы никогда не предложила. может ожидания были завышены у меня)))



Аня # 07:24 21.10.2014

А можно ли добавить в тесто чернику или голубику или еще какие-то ягоды? Хочется капкейки с начинкой сделать)



Анна Нечаева # 10:51 23.10.2014

Думаю, что немножко можно добавить



Яна # 17:38 25.10.2014

А у меня не поднимаются они. Просто вылазиют за форму и текут



Анна Нечаева # 13:44 29.10.2014

По рецепту тесто в формочки нужно выливать на 2/3 объема. Если бы они у вас не поднимались, т.е. если бы разрыхлитель не сработал, то тесто не смогло бы вылиться из формы. То что вы пишете, больше похоже на фантастику. Когда капкейки пекутся и разрыхлитель работает как надо, то тесто запекается и поднимается, вылиться оно не в состоянии при всем желании. Если тесто приготовлено по рецепту, то таких сюрпризов быть не может. Возможно, проблемы с разрыхлителем, который вы использовали, либо прыгает температура в духовке.



Ольга # 05:05 8.12.2016

Здравствуйте, Анна. Пекла несколько раз уже капики по Вашему рецепту, они обалденные а вкус!!! Но тесто не поднимается горочкой в серединке, а поднимается и вываливается через края. Ставила и в разогретую духовку и в более прохладную. А когда немного остывают, то немного сжимаются и получаются ровненькие цилиндрики! А хочется чтоб они оставались в форме кекса. Использую бумажные капсулы и металлическую форму для капов. Что я делаю не так???

Заранее спасибо.



Анна Нечаева # 05:16 8.12.2016

Здравствуйте!

Такое поведение я видела только однажды и было это из-за конвекции в конвектомате, которую нельзя было отключить. Скорее всего дело у вас из-за духовки (хотя может и разрыхлитель слишком активный).

Можно попробовать решить проблему, уменьшив количество разрыхлителя на треть.

P.S.: на самом деле вам очень повезло, но вы этого просто не видите. Ровные цилиндры у капкейков - это хорошо. Знали бы вы сколько кондитеров о таком мечтает. Ровная поверхность делает капкейки красивее и аккуратнее и позволяет сделать кремовую шапочку красивой. на ровную поверхность ее наносить удобнее.



Ольга # 19:15 8.12.2016

У меня просто капкейки выходят намного Уже, чем ложемент в коробочках для капов. Вот я и призадумалась, почему они у меня сжимаются?



Анна Нечаева # 19:35 8.12.2016

Мне теперь тоже интересно. Разберемся, я у подружки кондитера завтра спрошу



Ольга # 21:37 9.12.2016

Вот наконец и у меня получились красивые Несжатые и с небольшой шапочкой нежные капкейки!!! Вместо миксера я взяла венчик (а это еще и удобно, чтоб не разбудить ночью домашних, пока кулинарничаю), и вообще не вытаскивала из металлической формы, когда достала из духовки.

Спасибо еще раз за рецепт самых вкусных капов!!!



Ирина # 15:06 28.10.2014

Это бомба!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! Не была уверена, что получится. О, чудо! А вкусные какие! Спасибо огромное за рецепт! Пекли вместе с дочкой! Только у меня вопрос. Если в рецепте идет разрыхлитель, без соды никак не обойтись? И наоборот. ????



Анна Нечаева # 13:39 29.10.2014

Очень рада, что вам понравились капкейки. Вообще, можно обойтись без соды, одним разрыхлителем, но если будете использовать одну только соду, то рискуете неприятными сюрпризами с ее стороны. лучше все таки разрыхлитель.



Гостья # 19:27 29.10.2014

Аня, а можно их взять в качестве сюрприза на годовщину, или есть что-то покруче?)



Анна Нечаева # 19:33 29.10.2014

Эммм, с помощью украшений можно сделать и покруче. Когда будет годовщина? Просто 11-12 ноября выложу еще пару рецептов капкейков. А еще сегодня вечером выложу рецепт торта "Ангельский" - вот он точно будет крутым сюрпризом на годовщину



Гостья # 16:46 31.10.2014

Спасибо!!



Гостья # 16:45 31.10.2014

Как раз 11 ноября =) 10 вечером уже надо готовить))



Анна Нечаева # 17:01 31.10.2014

А годовщина свадьбы будет?

Если да, то можно приготовить капкейки, распечатать небольшие сердечки, вырезать, склеить попарно, приклеить зубочистки и вставить в шапочки капкейков. Будет мило и красиво. А еще лучше сделать "Ангельский торт" со сливками, украсить ягодами (их еще можно купить в гипермаркетах) или фруктами (сегментами мандаринок или апельсинов, зернами граната, инжир разрезать на 4 части. как вырезать сегменты из цитрусовых тут <http://open-cook.ru/recipes/grejpfrutovyj-sous> торт здесь <http://open-cook.ru/recipes/tort-angelskij-so-slivkami-i-yagodami>



Гостья # 19:49 9.11.2014

Я все же решила делать эти капкейки, с кремом и сердечками. ТОлько вопрос. 48 штук??? мне бы штук 12))



Анна Нечаева # 20:10 9.11.2014

Пожалуйста, читайте внимательно рецепт. Там написано **48 МИНИ КАПКЕЙКОВ**. Если вам нужно меньшее кол-во, то просто возьмите калькулятор и воспользуйтесь простыми правилами арифметики.



Гостья # 12:49 11.11.2014

Аня, спасибо вам огромное за советы! Капкейки получились отменные, всем очень понравилось! :) Спасибо!!!

Правда, крем у меня не вышел))) и я украсила шоколадом, посыпками, и сердечками из теста, которые взяла из "капкейков на дсв"))



Гостья # 16:49 31.10.2014

Бисквит ниразу не делала((Но по рецепту ведь должно получиться?



Анна Нечаева # 17:02 31.10.2014

Если делать по рецепту, то высоки шансы, что все получится прекрасно, даже и впервые. Но лучше потренироваться хотя бы разок.



Елена # 18:20 31.10.2014

Ваши капкейки просто восхитительны. Они получаются очень вкусными, даже когда я немного путаю пропорции (добавляю слишком много муки). У меня на них подсели все знакомые и теперь требуют, чтобы я их готовила как можно чаще. Моя сестра готова сделать за них все, что угодно. Правда, крем я делаю йогуртовый или немного измененный вариант крема для торта "паутинка".

Спасибо вам большое за этот рецепт!



софья # 15:52 4.11.2014

Очень вкусно! Крем не делала, просто посыпала капли пудрой! Объеденье! Отличный рецепт теста для капкейков! Спасибо огромное автору!



Анна # 13:25 14.11.2014

Анна, сегодня попробовала испечь ваши капкейки, использовала формы средние, не мини, поднялись очень слабо, а когда через 25 минут выпекания вытащила из духовки, то горки на капкейках опустились, и даже получились впадинки по середине каждого(((всередине вроде пропеклись, но в том месте где упали как бы мокро(((
вот сделала фото
http://i.piccy.info/i9/ece846fad25836d37c3fc33756a09780/1415971462/358267/828449/2014_11_14_15_20_38.jpg
в чем может быть причина? очень буду благодарна за ответ



Анна Нечаева # 13:54 14.11.2014

Анна, у вас на фото капкейки не сильно упали, это в пределах нормы. Если после вытаскивания горки опустились, значит, сильный перепад температур был или сквозняк. Обычно из-за этого. Или если рано открыли духовку, когда тесто еще не пропеклось и не устоялось. Еще может быть виновата мука, если она довольно влажная или разрыхлитель плохо сработал, потому что тесто поднимается довольно сильно.



Айгерим # 21:58 25.11.2014

Здравствуйте! хочу попробовать приготовить капкейки по вашему рецепту. Можете написать рецепт крема или чем вы оформили? Заранее спасибо!



Анна Нечаева # 22:08 25.11.2014

Здравствуйте!
В рецепте все указано и ссылка на крем есть, прочтите внимательнее, пожалуйста.



Анастасия # 13:40 3.12.2014

Анна, здравствуйте!! Вчера племянница сделала капкейки по вашему рецепту))) Получилось просто изумительно))) Спасибо Вам большое)) Само собой 20-25 штук улетело за полдня))) Вот теперь хочу попробовать сделать их шоколадными. Подскажите, пожалуйста, сколько добавить какао-порошка и в какой момент лучше добавить (может с мукой перемешать?)??
Заранее, спасибо.



надежда # 09:33 4.12.2014

рецепт супер, только я многовато добавила разрыхлителя. чуть плохо поднялись. а та супер вкус



Эльмира # 10:31 12.12.2014

Рецепт супер, нежные, воздушные, сочные!!! Одно "но"-поднимаются они...странно) захотят сильно поднимутся, захотят-вообще не поднимаются... Мои сладкоежки все равно съедят, но хотелось предсказуемости) поэтому прочла кучу рецептов капов, думаю у вас ошибка в количестве разрыхлителя? у вас 1/2 ч.л., а в аналогичных рецептах 1,5 ч.л.



Анна Нечаева # 10:43 12.12.2014

хм, возможно дело в самом разрыхлителе. Я три года использую один и тот же рецепт и разрыхлитель и за три года выпекания этих капкейков у меня не было проблем с их "подниманием". Я их и люблю как раз за стабильность, они еще ни разу не подкинули мне сюрприза неприятного.



Эльмира # 14:57 12.12.2014

Анна это не претензия))) я на самом деле пеку кейки по вашему рецепту каждый день, неделю уже))) без крема пока, добавляю шоколадные капли, разрыхлитель всегда беру Др.Оеткер, наверное "руку набить" нужно))) но количество разрых-ля для себя исправила на 1 ч.л. Спасибо!

P.S. пора покупать абонемент в бассейн)))



Анна Нечаева # 15:03 12.12.2014

Ну что вы, я ведь тоже без претензий, просто она на самом деле для меня идеальные), ни разу не подводили, хотя столько уже рецептов перепробовала. Здесь ведь не принципиально кол-во разрыхлителя, если у вас с большим кол-вом они ведут себя лучше, значит, нужно так готовить)

О да, в бассейн пора) а ведь Новый Год и Рождество - самые богатые на выпечку праздники, очень тяжело удержаться)

Еще советую попробовать тесто, которое я делала для клюквенных капкейков, оно тоже очень хорошо себя ведет, но более воздушное и пористое по структуре)

<http://open-cook.ru/recipes/klyukvennye-kapkejki-s-rozovoj-vodoj>



руслан # 18:03 17.12.2014

у меня учень красива вишла



руслан # 18:04 17.12.2014

и очень вкусна не зря я йду на кондитера



Judy # 14:46 20.12.2014

готовлю уже не первый раз, очень вкусно, но почему то не поднимаются они у меня ((



Инна # 20:17 20.12.2014

Здравствуйте)Очень много ваших рецептов попробовала приготовить)Вы не задумывались над участием в кулинарном шоу,что-то вроде "Мастер-шеф".Не знаю есть ли аналог этого шоу в России,но вот в Украине у нас есть)Мне кажется,вы бы могли сос своими навыками претендовать на победу)



Алёна # 20:44 22.12.2014

Здравствуйте) Аня, ищу силиконовые формы под маленькие капкейки с диаметром у основания 3см, никак не могу найти,не подскажете где можно посмотреть?



Анна Нечаева # 20:57 22.12.2014

Здравствуйте! Их можно купить в интернет-магазинах, это проще всего. Хотя их достаточно сложно найти, я покупала 3 года назад и с тех пор видела только в магазинах "Фамилия". Вам обязательно силиконовые нужны? У меня есть металлическая форма на 24 мини капкейка, новая, но она у меня в духовку не влезает. Если нужно, могу написать размеры и выслать, мне все равно без надобности.



Алёна # 15:54 24.12.2014

В принципе,без разницы, просто ищу под маленькие формочки.
А если просто в бумажной выпекать,то капкейки поползут?
Если можно,то давайте,наверное она даже удобнее будет)))



Оксана # 13:37 3.01.2015

Добрый день, если не тяжело, напишите пожалуйста все в граммах, у меня нет абсолютно никакого подходящего стакана дома, а вот точные весы, которыми я всегда пользуюсь, есть. Спасибо



Анна Нечаева # 12:49 4.01.2015

Добрый!
Если не тяжело, посчитайте сами:
<http://open-cook.ru/posts/tablitsa-obemov-vesov-i-ne-tolko>



Анастасия # 14:15 8.01.2015

Анна, здравствуйте! у меня формочки большие, примерно 6см в диаметре. Пеку 30 минут - внутри клеклые, при том, когда протыкала зубочисткой, она абсолютно сухая была! Наверное, что-то делаю не так! Посоветуйте, пожалуйста, как быть!



нюта # 11:02 13.01.2015

очень вкусна превосходно



Татьяна # 21:57 20.01.2015

Спасибо за рецепт! получилось очень вкусно :-)



Юлия # 13:31 21.01.2015

На вкус как блины получились и оочень пористые :(



Илья Николаевич # 13:56 21.01.2015

Поздравляю! Вы теперь счастливая обладательница рецепта для пористых блинов! :D
Отличный результат!



Анна Нечаева # 14:01 21.01.2015

Вы уверены что именно этот рецепт использовали? Не может же быть так, что у сотен людей все получилось великолепно, чтобы у всех получились кексы, а у вас пористые блины. Значит, вы не следовали моему рецепту, ну или все сделали неправильно.



Юлия # 14:31 22.01.2015

Оставила на ночь в холодильнике, утром на завтрак кушали вкуснейшие капкейки с клубничным джемом)))))) Рецепт следовала, видимо недостаточно времени прошло от готовности до первой пробы, поэтому были пористыми и на вкус не то. Спасибо)



Анастасия # 07:01 23.01.2015

Сегодня приготовила кексы по вашему рецепту, очень вкусные получились!!!! У меня почему-то никогда не получались кексы, то не поднимаются, то еще что-то, но эти..... это просто нечто!!!!!! Безумно вкусные! СПАСИБО ОГРОМНОЕ!!!!!!



Светлана # 14:15 24.01.2015

Спасибо за удачный рецепт. Утащила к себе записи. Я, конечно, накосячила: слишком много заполнила формочек, поэтому получились уродики, но вкусные. Я часть муки заменила какао-прошком. Крем не делали, в холодильник, видимо, поставить уже будет нечего.. Трое детей их доедают.



Татка # 14:17 24.01.2015

Сегодня готовила кексы, делала все как написано, но в итоге получились пористые и к тому же ещё и упали



Анна Нечаева # 18:45 24.01.2015

Если бы вы делали точно по рецепту, они не получились бы пористыми, пара тысяч капкейков, которые я делала по этому рецепту, тому доказательство. Если упали, значит, либо недодержали, либо разрыхлитель не сработал, либо скачет температура в духовке, либо есть сквозняк.



иса # 06:53 28.01.2015

Здравствуйте, собираюсь попробовать на днях сделать капкейки по вашему рецепту. У меня вопрос, соду просто добавить, или гасить уксусом?



Анна Нечаева # 07:12 28.01.2015

Здравствуйте!

Прежде чем готовить по этому рецепту, внимательно прочитайте его. В тексте про гашение соды ничего нет, черным по белому написано, что просто добавить соду в муку. Гасить не нужно, просто добавляете соду и все.



Кристина # 15:56 30.01.2015

Анна, спасибо за рецепт! Получились капкейки очень нежными, воздушными и легкими! Хотя делаю их впервые, вышли они изумительными. Вместо крема, правда, покрыла их шоколадной глазурью.

Добавлю рецепт в избранное :)



Татьяна # 17:45 7.02.2015

Анна, хочу попробовать Ваш рецепт. Скажите, а Вы делали капкейки с бананами?



Анна Нечаева # 18:04 7.02.2015

Я не делала, но кажется кто-то в комментариях писал, что использовал. Попробуйте найти это ОТЗЫВ.



Татьяна # 08:54 8.02.2015

А ванильный сахар можно заменить ванилином ? И в какой пропорции?



Анна Нечаева # 09:05 8.02.2015

Можно. но нужно быть осторожной. Чтобы заменить указанные 2 ч.л. ванильного сахара, как в рецепте, то нужно смешать ванилин на кончике ножа (совсем немного) и смешать с 2 ч.л. сахара. Если переборщить с ванилином, то капкейки будут горчить, так как при нагревании ванилин усиливает аромат и вкус ванили.



Юлия # 12:00 10.02.2015

Скажите, а можно не использовать соду?



Анна Нечаева # 15:58 10.02.2015

Можно, заменить ее на разрыхлитель, добавив его в вдвое меньше, чем соды, плюс то кол-во разрыхлителя, что идет по рецепту



Елена # 17:49 10.02.2015

Добрый вечер, Анна! Пеку капкейки по вашему рецепту. Вопрос такой , они должны пузыриться во время выпечки ? Они у меня прям бурлят и из за этого не могу их вытащить в положенное время, а потом они уже зарумяниваются (



Анна Нечаева # 18:01 10.02.2015

Добрый! Нет, они не должны пузыриться при выпекании. Попробуйте уменьшить температуру духовки чуть-чуть или добавить немножко муки, если тесто жидкое слишком. Но вообще-то такого быть не должно



Тамерлан # 09:22 11.02.2015

Доброе утро какиеи кексы кусками были они такиеи сладкиеи выле мне даже очен понравились



Елена # 15:39 11.02.2015

Здравствуйте! У меня появился еще вопрос ? за что отвечает ванильный сахар и что будет если его не положить ?



Анна Нечаева # 15:44 11.02.2015

Здравствуйте! Без ванильного сахара капкейки не будут иметь приятного ванильного привкуса, собственно для этого он кладется (ванильный сахар играет роль ароматизатора)



Елена # 15:48 11.02.2015

Спасибо за быстрый ответ, решила снова повторить рецепт, но вчера весь ванилин израсходовала, оказывается я его перепутала с ванильным сахаром и высыпала три пакетика, еще подумала почему его так мало кладут в пакетик))) а возможно ли, что из-за этого капкейки не получились?



Анна Нечаева # 16:09 11.02.2015

да, могли и из-за этого не получиться. Попробуйте еще раз. Очень надеюсь, что в следующий раз он выйдут вкусными и красивыми)))



Елена # 18:28 11.02.2015

Спасибо, буду пробовать! вместо ванилина хочу попробовать сахарную пудру с корицей.



Алла # 12:22 12.02.2015

Огромное спасибо за рецепт. Моему двухлетнему малышу нравится их и кушать, и готовить. Мы научили готовить эти вкусности всех знакомых мамочек: дети в восторге, мамы счастливы. Если в тесто положить шоколадную крошку и выпечь до золотистого цвета выйдут нежные кексы. Вы волшебница! Спасибо!!!



Анастасия # 21:35 12.02.2015

Здравствуйте, это самые прекрасные капкейки в мире, спасибо вам огромное за рецепт!!! Скажите, можно ли чем-то заменить яйца?



Анна Нечаева # 06:44 13.02.2015

Здравствуйте! К сожалению, в этом рецепте яйца заменить нечем.



Елена # 18:07 13.02.2015

Добрый вечер, наконец-то мои капкейки получились! С третьего раза! Они такие мягкие и воздушные! Спасибо Вам за рецепт и советы! Кстати во второй раз, когда добавляла корицу, получилось что-то больше напоминающее маффины - более плотные, и шапочки взорвались, но было очень вкусно (не положила сметану).



Анна # 10:17 14.02.2015

Сделала сегодня! Порадовала мужа! Из данного расчета теста у меня получилось 11 штук! Формочки силиконовые, правда больше, чем у автора!) и выпекались у меня минут 20! Очень вкусные! Спасибо за рецепт!



Катерина # 11:47 21.02.2015

Отличный рецепт. Делала детям в детский сад. Ребятня была в полном восторге. И взрослые тоже. Пекла в силиконовых формах.



Ирина # 18:17 22.02.2015

Анечка добрый вечер! скажите пожалуйста у меня молочные продукты домашнего производства, это не сильно жирные будут? спасибо наша памошница!



Анна Нечаева # 19:37 22.02.2015

Добрый! В принципе, нет, я готовила капкейки из домашней молочки и было достаточно хорошо, но не знаю насколько ваши молочные продукты жирные. Думаю, что можно спокойно их использовать.

Спасибо на добром слове)))



Ксения # 17:29 23.02.2015

получилось очень вкусно!!!!!!!!!!!!!! мягкие пушистые! спасибо большое за рецепт!



анжелика # 08:10 24.02.2015

Класссссссссссссссс



Ирина # 09:57 24.02.2015

Большое спасибо за рецептик! уже 100 штук испекла и не успели остыть! ВКУСНЯТИНА!



Виктория # 10:22 24.02.2015

Анна, не могу не спросить, где вы берете украшения для Ваших капов? Не беру мастику. Интересно фигурки на палочках, которые можно вставить в капкейк.



Анна Нечаева # 10:41 24.02.2015

Украшения делаю из подручных материалов, мастику не использую. Фигурки на палочках делаю тоже сама, распечатаваю, вырезаю и вручную наклеиваю на зубочистки. Украшаю часто только кремом, иногда посыпаю сахарными жемчужинами, их легко купить в кондитерских магазинах и в интернет-магазинах. Еще можно украсить ягодами, дольками мандарина (если половину обмакнуть в шоколад растопленный или нутеллу), кусочками фруктов, m&s, мини маршмеллоу, кусочки печенек или шоколада, те же тонкие кусочки сникерса. Если есть хороший краситель или с помощью капли сиропа от варенья можно подкрасить крупнокристаллический сахар и им уже украшать капкейки.

Если нужны именно фигурки на палочках. то это либо тратить деньги на готовые, либо изгаляться как в детском саду, например, сделав маленькие цветочки из гофрированной бумаги и насадив их зубочистки. Можно лепить фигурки из марципана.

Те флажки, что на фото в рецепте мы с мужем клеили дома вручную, создали картинки маленькие, распечатали, вырезали и наклеили на зубочистки с помощью обычного бумажного клея.



Виктория # 04:54 1.03.2015

Спасибо большое за супер развернутый ответ!!! Продолжайте творить вкуснотищу и делиться ее с нами!)



Валентина # 18:17 24.02.2015

здравствуйте! Извините, не успела все комментарии прочесть. Может уже был такой вопрос. Готовила из расчёта половины объема теста, который вы указали. Разрыхлителя и соды получилось по 1/8 ч.л. Залила в формочки 2/3, но они почему-то почти не поднялись, хотя пропелкись и получились по вкусу и виду идеальными. В чем может быть причина? Заранее спасибо!



Анна Нечаева # 18:45 24.02.2015

Здравствуйте! Все-таки маловато разрыхлителя было, если вы брали половину от указанного кол-ва, то разрыхлителя должно было быть 1/4 ч.л., а соды 1/8. В следующий раз добавьте чуть больше разрыхлителя, но переусердствуйте.



Валентина # 21:12 24.02.2015

Спасибо!)) попробую в след раз, видимо ошиблась немного)



Елена # 15:13 25.02.2015

SOS!!!) Я нечаянно добавила не 100, а 200 гр масла((((что мне теперь делать??? все уже перемешано....



Анна Нечаева # 15:59 25.02.2015

Так, берете и делаете как в рецепте, но без масла и добавляете в ваше тесто, перемешиваете. Может получится.



Анна # 04:57 28.02.2015

Можно ли в тесто добавить банановое пюре, чтобы сделать банановые капкейки? Или, например, какао? С начинкой какой-нибудь не пробовали выпекать (джемы, фруктовые пюре и тд)?



Анна Нечаева # 09:06 28.02.2015

Попробуйте добавить, экспериментируйте. В качестве начинки я добавляю крем из белого шоколада, но уже в готовые капкейки.



Orhideya # 11:13 28.02.2015

Не могу понять почему осели. У Вас на фото красивенькие, пышные. Мои в духовке были такими же, а потом упали.
И слегка есть запах соды. Не гасила, как и указано в рецепте.
Что же я сделала не так?



Гость # 11:47 2.03.2015

Вы прекрасна! спасибо за такой мк



Элина # 12:42 3.03.2015

Сегодня приготовила в первый раз капкейки, получились просто идеально))) Тают во рту! Дети не дали даже им постоять отдохнуть, все перетаскали уже))) Спасибо за замечательный рецепт!!!



Эльмира # 15:37 4.03.2015

Сегодня приготовила капкейки, очень нежные, название говорит само за себя. Дети съели с удовольствием, даже все бумажные формочки облизали. Спасибо за рецепт. Аня, хотела спросить по поводу добавления бананов и какао в каких пропорциях, если не трудно, то напишите.



Анна Нечаева # 06:45 5.03.2015

Рада, что вам понравилось) Мне не трудно, но я не готовила капкейки с бананами, если пройдетесь по рецептам, то вы их найдете. Поэтому пропорций банально не знаю. Шоколадные капкейки вы опять же найдете по поиску или в разделе "Вкусняшки к чаю"



Сулу # 11:48 5.03.2015

Я тоже приготовила по вашему рецепту капкейки, но еще добавила в тесто корицы))))получилось просто бесподобно! Спасибо больше)))



Валентина # 15:42 5.03.2015

Добрый день! По вашему рецепту получаются очень вкусные и нежные капкейки.спасибо



Анастасия # 11:16 6.03.2015

Анна, а если масло брать меньшей жирности, это принципиально изменит результат?



Виктория # 23:51 7.03.2015

Подскажите, после того, как вытащили из духовки кексы, куда их ставить? Дело в том, что они у меня все сели..(((Может накрыть чем-нибудь?



Инна # 07:28 9.03.2015

Замечательный рецепт теста. Спасибо вам огромное что захотели поделиться с нами такой вкусняшкой! Кексики в духовке поднялись,такие воздушные стали. Мужу очень на вкус именно кексики сами понравились. Я делала с кремом из сливочного сыра, ему крем показался солоноватым. В сл раз попробую сделать крем по вашему рецепту. Огромное спасибо за рецепт. Уношу в свою кулинарную книгу.)))



Лилия # 11:21 9.03.2015

Рецепт просто обалденный и простой, я вообще не дружу с выпечкой, но капкейки получились сразу) обожаю их теперь. Единственное что с кремом вопрос - не особо понравился рецепт с пудрой, может неправильно сделала. Пробую разные другие крема в итоге. Спасибо огромное)



сузанна # 18:06 9.03.2015

Спасибо сегодня сделала ну очень вкусно!!!!



сузанна # 18:07 9.03.2015

помогите с кремом на украшения



Анна Нечаева # 18:14 9.03.2015

В чем именно вам нужна помощь? Если вам просто нужен крем, то зайдите в раздел "Крема" и выбирайте.



Евгения # 13:07 15.03.2015

А где используется сливочное масло? Написано в рецепте что оно нужно, но по шагам оно нигде не применяется



Анна Нечаева # 13:21 15.03.2015

Евгения, масло используется в первом шаге, перед первой же фотографией. Если будете читать внимательно, то все увидите



Татьяна # 16:37 18.03.2015

Сделала сегодня порадовать детей. Кексик поднялись, получились очень нежными и воздушными. Но есть одно но - очень сладко! Я сладкоежка и детки тоже любители полакомиться сладеньким, но даже для них приторно.

Спасибо, буду пробовать готовить еще, но с гораздо меньшим количеством сахара!



Лилия # 05:03 20.03.2015

Анна, огромное спасибо за рецепт, очень хочется попробовать, но меня смущает разрыхлитель и сода, нужно и то и то? Спасибо.



Анна Нечаева # 06:46 20.03.2015

Да, нужно и то, и то. А чем именно смущает? Разрыхлитель можно сделать самой



Гость # 11:34 20.03.2015

Спасибо вам огромное за ваши труды , Анна! Получились замечательные!))) Успехов вам.



Ксения # 09:55 22.03.2015

Подскажите, а где красители для крема покупаете?



Анна Нечаева # 09:51 23.03.2015

В интернет-магазинах



Надя # 10:51 27.03.2015

Спасибо за волшебный рецепт! у меня все вышло! ура! правда я сделала ошибку,попыталась из формочек вынуть горячими,и они разваливались на двое(Но потом поняла свою оплошность,и исправилась. Отстоятся в холодильнике так и не успели) все смели за пару минут)))))) Большое спасибо,за рецепт!



Светлана # 17:22 28.03.2015

невероятно вкусные кексики получаются, просто супер рецепт, записываю и буду делать только так!



Жанна # 13:46 4.04.2015

Если я забыла разрыхлитель положить кексы получатся ??



Анна Нечаева # 13:48 4.04.2015

Получатся, но вкус их и консистенция пострадают



Ксения # 17:53 4.04.2015

Делала все точно по рецепту. Получилось всего 23шт. Может у меня формы чуть больше... Но заполняя на 2/3 бумажную форму,они поднялись на пол сантиметра... Так задумано? На вкус конечно вкусно.



Мария # 19:01 8.04.2015

Здравствуйте.скажите пожалуйста,можно ли по этому рецепту сделать капкейки с начинкой,если да,то как это сделать?)спасибо)



ольга # 14:30 16.04.2015

Как вкусно! Даже без крема!



Соня # 20:18 23.04.2015

Готовила кексики строго по рецепту,в формочках с диаметром 4см, пеклись тоже 30 минут,в газовой духовке,так же на 15 минутах были совсем сырые.Духовку открывала на секунду чтоб потыкать палочкой.Потом поднялись,но не сильно.После того как допеклись,выключила духовку и минут 20 специально не доставала кексы. Все равно через какое то время осели!! Вкус отличный,на вид приплюснутые(особенно после холодильника).

Уже в сотый раз по разным рецептам делаю и каждый раз оседают.В чем может быть дело?



Гость # 05:49 28.04.2015

А как вы сделали эти флажки, очень красивые флажкт



Лариса # 15:42 1.05.2015

Отличный рецепт, а главное простой. У меня получилось 15 стандартных капкейков. Обычный сахар я заменила на Мусковадо и они стали как "брауни".

Спасибо за рецепт. Кстати стандартные пеклись при постановке в холодную духовку 30 минут.



Елена # 14:54 5.05.2015

Анна, добрый день!!! Я хотела узнать, а обычного размера капкейки при такой же температуре выпекать? И сколько по времени?! И они такие же получаются, если выпекать в железных формочках...



Анна Нечаева # 15:25 5.05.2015

Добрый! Выпекать при такой же температуре, но дольше по времени раза в два. Лучше контролировать зубочисткой на готовность.

В металлических формочках должны получиться такими же, только их надо смазать сливочным маслом перед тем как выкладывать в них тесто.

Я отредактировала ваш комментарий, так что не переживайте насчет имени



Елена # 19:46 5.05.2015

Спасибо большое!!! Теперь попробуем, надеюсь у меня получится также аппетитно, как и у Вас)))



Виктория # 21:23 6.05.2015

Из данного кол-ва выходит 12 штук "икеевских" кексиков-которые силиконовые: коричневый, розовый, голубой+ бумажные одноразовые. Тесто получилось густое. Жду когда приготовятся :)



Светлана (Хабаровск) # 23:54 15.05.2015

Выбрала этот рецепт для приготовления комплиментов ко дню рождения кафе, чтобы раздавать гостям, пришедшим в кафе. В итоге получились очень нежные вкусные капкейки. На одних я сделала крем из сливок 38% и вареной сгущенки (сначала хорошо взбиваются сливки, затем добавляется сгущенка и все смешивается). Второй крем: сливки 38%, клубника св, сахар и творожный сыр. Я брала теста на каждый кекс 40 г и выпекались они 13 мин. С одной раскладки получается около 20 таких кексов. Вкус у них за счет смеси сметаны и молока становится слегка творожным. Спасибо за рецепт и мне очень понравилось, что вы так полно описываете рецепт и нюансы.



Ирина # 16:30 16.05.2015

Спасибо за рецепт, пеку уже их пол года- размер делаю 25(стаканчик) выходят 20-22штук. Пробовала добавлять какао и разные начинки-всегда великолепно!!!! По времени пекутся мой размер 8-10минут при 180с конвекцией. Рецепт удобен мамочкам с детьми, так как можно делать ночью без миксера...Еще раз огромное спасибо.



Машулька # 20:19 22.05.2015

нереально вкусные и нежные капкейки получились, их можно даже без начинки делать! всем советую этот рецепт испробовать! спасибо Анечке!) И тесто нежнейшее, не вероятно вкусное!



Светлана (Хабаровск) # 00:27 24.05.2015

Мне так понравились капкейки, которые я приготовила на день рождения кафе, что решила приготовить их дома в мультиварке (так как духовки дома нет). Приготовление в мультиварке конечно же отличается и от внешнего вида и от вкусовых качеств и времени приготовления. Готовятся они 20 минут. Они хорошо пропечены, но верх у них белый, а дно золотистое. Но вкус такой же нежный. Спасибо Анна за рецепт.



Анна Нечаева # 12:31 27.05.2015

рада, что они вам нравятся)) Но капкейки в мультиварке - это круто!))



Регина # 13:01 29.05.2015

Спасибо за чудный рецепт! Готовила на угощение в детский сад в честь дня рождения сына! Восторг! Нежные, не слишком крошечные, не резиновые!! Крем сделала тоже по Вашему рецепту, но тут меня подвела сахарная пудра - хрустела на зубах(добавила в крем 100 мл сливок 15% и немножко загустителя и все стало чудесно! Спасибо еще раз! Рецепт взяли на вооружение!



Виктория # 04:53 3.06.2015

Капкейки нереальные!! Все пишут, что нежные - именно так и есть!! Вкус приятный! Добавила ко всем ингредиентам по норме 1/2 стакана сахара и получились прекрасно! Украшала половину шоколадным мусом, другую - просто сметаной и кусочком клубнички! Оч вкусно!!



Айлин # 19:59 3.06.2015

Очень вкусно спасибо



Айлин # 20:00 3.06.2015

Но я хотела вместо крема буквы из крема чтоб получилось NEYMAR JR



крестина # 09:17 9.06.2015

скажите а обязательно надо готовить в формочках ?



Гость # 09:18 9.06.2015

в смысле нельзя например без силиконовых готовить а только в бумажных или должна быть основа снизу?)



Анна Нечаева # 10:11 9.06.2015

готовить можно в чем угодно, но без формочек, хоть каких-то, у вас будут блины. Если вы будете печь только в бумажных, то в большинстве случаев бум.формочки не выдерживают давления теста и у вас получатся разъехавшиеся пышки в на бумаге. Но бумажные формочки бывают опять же разные. Можно выпекать в силиконовых или в металлических, как вам больше нравится. При желании можно вставить бумажные формочки в силиконовые или металлические.



Инна # 19:03 16.06.2015

Аня, спасибо за рецепт. Но у меня немного крем не получился. дело в том, что чувствуется пудра на зубах немного, почему так?



Юля # 20:47 16.06.2015

А как сделать шоколадные кексы??)) никогда ниче не пекла. А эти капкецет сделала - просто сказка))) теперь надо темно-шоколадные...



Анна Нечаева # 06:43 17.06.2015

Вверху правой части сайта есть поле "Поиск", можете вбить туда шоколадные капкейки. Или посмотреть в разделе "Вкусняшки к чаю". Можете добавить в тесто растопленный шоколад или какао.



Юля # 06:56 17.06.2015

Просто я пробовала именно этот рецепт, капкейки просто офигенные)) И т.к. я не особо понимаю в выпечке и ничего другого не делала больше такого плана, поэтому боюсь экспериментировать. Вот и подумала, что можно взять и что-то добавить по этому рецепту, чтобы сделать вкусняшные шоколадные капы)



Анна Нечаева # 07:26 17.06.2015

Не бойтесь экспериментировать, без этого в кулинарии никуда. Я конкретно эти капкейки шоколадными не делала, поэтому точный рецепт вам не дам. Попробуйте в уже готовое тесто ввести немножко какао, сначала чайную ложку, если будет мало, еще одну. И так пока не доведете до нужного вкуса и цвета.



Светлана # 08:59 11.01.2016

Я пол стакана какао заваривала в кипятке ..Размешать ,остудить и добавить к этому же тесту ..У меня получились и шоколадные капики! Очень вкусно и деткам понравилась..Пекла в формах от маффинов по 1,5 ст. л. клала..выпекала 25-30минут.. Все пропеклось!!Спасибо Анне!!!



Гость # 09:01 11.01.2016

на пол стакана какао грамм 120 кипятка



Мария # 20:44 20.06.2015

Здравствуй! сделала капкейки по вашему рецепту.вроде поднялись вкусные.скажите а внутри они пористые или плотные у вас внутри.



Татьяна # 17:47 25.06.2015

У меня ничего не выходит, следовала в точности по вашему рецепту держу уже кексы около часа, а тесто до сих пор сырое! Что мне делать, подскажите? Я уже до 200 градусов повысила мощность духовки, может ещё побольше поставить? И сами кексы снаружи румяные золосистые а внутри сырые(((



Анна Нечаева # 19:19 25.06.2015

Если вы делали точно по рецепту, то такого у вас получится не могло. При 200 градусах даже мясо очень быстро запекается, что уж говорить про тесто. Вы муку точно добавляли? За час уже даже толстый дрожжевой пирог с толстым слоем сырой рыбы пропекся бы. Либо вы не делали точно по рецепту, либо ваша духовка шалит и никаких 200 градусов в ней нет. Если в духовке температура сильно прыгает, то, в принципе, такая неприятность как у вас случится может, но за час уже точно все бы пропеклось. Вам нужно проверить свою духовку на то, держит ли она температуру (продаются спец.термометры для духовок) и отладить этот момент, проверить духовку на наличие других дефектов. Так то эти капкейки и в газовых духовках отлично пропекаются и быстро.



Алина # 01:08 27.06.2015

Замечательный рецепт. Спасибо большое. Я такая сладкоежка что сделала сразу двойную порцию теста. Получилось огромное количество кейков и нежненьких и вкусненьких и совсем не сложно. Спасибо. Рекомендую всем, ой нет не пекуте я сама такой вкусностью наслаждаться буду)))



светлана # 12:04 29.06.2015

здравствуйте. Спасибо большое за рецепт. Дочка только и просит "кексики". Делала по Вашему рецепту уже раз 10. Только один минус - у меня они в духовке сразу поднимаются хорошо, а когда достаю - опадают. Почему такое может быть?



Анна Нечаева # 12:21 29.06.2015

Здравствуйте! Если после вытаскивания кексики опадают, значит, сильный перепад температур был или сквозняк, обычно из-за этого. Или если рано открыли духовку, когда тесто еще не пропеклось и не устоялось. Еще может быть виновата мука, если она довольно влажная или разрыхлитель плохо сработал, потому что тесто поднимается довольно сильно.



Лера # 13:13 30.06.2015

Можно печь в металлических формах?



Анна Нечаева # 13:17 30.06.2015

Можно, только предварительно их нужно смазать маслом или использовать бумажные формочки, вставив их в металлические.



Гость # 14:48 30.06.2015

У меня очень низкие формы сколько времени понадобится для выпечки



Анна Нечаева # 15:00 30.06.2015

Если формы очень низкие, то это уже будут не капкейки. Время зависит еще и от общего размера, но оно должно быть примерно как в рецепте, ну может на пару минут меньше. У меня и в мыслях не было печь в формах с низкими бортами, поэтому точно сказать не могу.



? # 20:43 2.07.2015

nado li dobovlat vail sahar



Анна Нечаева # 03:22 3.07.2015

Прочитайте внимательно рецепт, в нем все указано.



Мария # 11:45 3.07.2015

Добрый день! Скажите, сметана играет существенную роль в этом рецепте? Просто нахожусь не в России и сметаны тут нет:(:(Сильно подпортится рецепт без нее?



Анна Нечаева # 12:33 3.07.2015

Добрый! Да, сметана здесь играет важную роль. К сожалению, не могу подсказать чем ее можно заменить, так как не знаю, какие молочные продукты у вас продаются. Может найдется кремчиз на замену сметане?



Елена # 08:31 12.07.2015

Спасибо, все получилось!

это был дебют.

выход 19 капкейков. Сидели в духовке по 14 минут. Сделала с начинкой -с вишней, другие орехово-шоколадные.

Крем делала на маскарпоне.



Наталья # 09:50 13.07.2015

Спасибо за рецепт, очень вкусные капкейки получаются.



Ольга # 03:51 18.07.2015

Спасибо за рецепт, получились вкусненькие. один косяк-не прочла сначала комментарии и поставила бумажные формы просто на противень, некоторые потекли. А так вкусно и быстро.



ксю # 09:09 21.07.2015

Пеку кексы по вашему рецепту,все очень нравится, но каждый раз одна проблема между силиконовой и бумажной формой образуется масло и когда достаю кексы они жирные((пробывала 2 формы ставить не помогло,подскажи может у когонибудь была подобная проблема?



Инна # 21:06 28.07.2015

Здравствуйте! Анна, не могли бы Вы уточнить:

1. Были коменты, в которых рекомендовали ставить капкейки в холодную духовку, чтобы не было "шапочки". А Вы пробовали так? Как все же лучше, в холодную или горячую?
2. Я никогда не пекла и не ела капкейки. Как их подают? В смысле, нужно ли вынуть их из бумажного стаканчика или это должен делать тот, кто будет их кушать?

Спасибо.



Анна Нечаева # 21:32 28.07.2015

Здравствуйте!

1. Да, девочки писали, что их это спасает от "шапочки" большой. Но я всегда ставлю капкейки в разогретую духовку. Капкейки хороши тем, что даже если шапочки есть, их можно скрыть кремом.
2. Капкейки - это маленькие торты. Обычно их подают уже с кремовой шапочкой и в бумажных формочках (если выпекались в них). Обертку снимает уже каждый гость отдельно при поедании. Их можно и без бумажных стаканчиков выпекать.



Мария # 19:02 2.08.2015

А можно без сметаны? Или чемнибудь заменить?



Родика # 11:41 14.08.2015

Благодарю за вкуснейший рецепт капиков. Нежные, рассыпчатые и очень нежные. Малышка моя съедала теплыми.теплыми.



Ленуська # 22:17 17.08.2015

Дайте рецепт крема! Плизз!!!



Анна Нечаева # 03:14 18.08.2015

Вы странная. Воспользуйтесь поиском на сайте или разделом "Кремы", который тоже есть на сайте. С этим даже ребенок справится.



Ленуська # 22:25 17.08.2015

Нашла))) но если есть не маслянный,заранее благодарю



Ольга Тимченко # 09:59 21.08.2015

Пекла капкейки - очень вкусные!!!! Но бумажная формочка очень сильно пропиталась и стала жирной. Так и должно быть? Я хотела на детский праздник испечь, вряд ли дети будут тщательно руки после еды вытирать))) Может после приготовления еще в одну бумажную формочку вставить? Спасибо.



Анна Нечаева # 13:48 21.08.2015

Да, так и должно быть. Эти капкейки "жирненькие". Можно либо поменять тесто на более сухое. Либо использовать по две бумажных формочки на капкейк, так делают чаще всего не только домашние кулинарочки, но и крупные домашние кондитеры. Сначала выпекают в одной формочке, а потом готовый капкейк вставляют еще в одну. Или сразу пекут в 2-3 формочках.



Анна Нечаева # 20:04 2.05.2017

Да, так и должно. Если формочки из тонкой бумаги, то да, вставляют после выпечки в еще одну формочку :)



Гость # 17:28 6.09.2015

Класс



Ирина # 06:52 8.09.2015

А если использовать бумажные формы для маффинов, но тесто такое оставить, все получится?



Анна Нечаева # 07:04 8.09.2015

Да, получится



Наталья # 05:06 11.09.2015

Впервые делала капкейки и очень долго выбирала рецепт. Остановилась на вашем, понадеялась, что действительно просто и вкусно. Не ошиблась))) делать закончила в первом часу ночи, так что они успели до утра настояться в холодильнике. Очень вкусные. С кремом у меня вышло похуже, пудра не растворилась полностью и ощущается на языке. Крем очень сладкий, но с несладким чаем очень даже. Спасибо большое за то, что поделились замечательным рецептом. С кремом поэкспериментирую, а рецепт теста кинула в избранное)))



машенька # 15:44 12.09.2015

Рецепт и прада хорош-тесто нежное воздушное.НО у меня,хотя судя по фото мои размеры такиеже,получилось 17 кексиков и уж точно не сорок с чемто и готовились 20 минут.За рецепт спасибо,шикартный базовый рецепт.



Александра # 15:44 14.09.2015

Спасибо за рецепт!Тесто замечательное, но так как я не люблю масляный крем,а являюсь фанатом шоколада, то внутрь положила по дольке темного шоколада с орехами,а сверху намазала нутеллой (использовала все,что нашлось в доме). Получилось вкусно))))



Оксана # 09:06 21.09.2015

Супер рецепт,я убирают ложечкой середину,и заполняю кремом,любим!оч вкусно!спасибо!



Діана # 16:19 22.09.2015

Дуже дякую за рецепт, дуже смачні вийшли та приємні на смак і на вигляд)



Светлана # 16:21 27.09.2015

Спасибо за рецепт ! Тесто очень вкусное ! У меня почему-то очень пристали к бумажной форме ! Что делать чтобы не приставали ?



Полина # 16:20 30.09.2015

Подскажите пожалуйста, а в рецепте на сколько штук рассчитано сырье?



Анна Нечаева # 16:49 30.09.2015

В рецепте все указано.



яна # 08:18 2.10.2015

здравствуйте! скажите а какого диаметра ваши силиконовые формочки для кексов.хочу дочке на день рожденья капкейки вместо торта сделать(тортики перестали есть). в мультиварке придется делать(духовки нет, пока не купили). крем можно заменить на масло + сгущенка(я обычно этот крем делала для тортиков)?



Анна Нечаева # 08:45 2.10.2015

Добрый день! Я готовлю маленьких формочках, диаметр дна у них 3,5 см. Крем можете делать какой угодно на ваше усмотрение)



василиса # 13:04 2.10.2015

если у вас нету стакана 250 мл. то используйте сначала 200 мл. а потом долейте 50мл.



Дарья # 08:45 3.10.2015

Здравствуйте! Очень понравился рецепт и захотелось попробовать, но мне всего 12 лет, смогу ли я изготовить капкейки?



Анна Нечаева # 09:00 3.10.2015

Добрый день, Дарья!

Уверена, что вы справитесь и у вас получатся отличные капкейки! Даже если что-то пойдет не так, не расстраивайтесь, и попробуйте еще раз. Только крем советую сделать не масляный, а из сливочного сыра, например. Вы найдете его в разделе "Кремы".



Дарья # 08:18 4.10.2015

Большое спасибо! Буду пробовать)



Ксения г.Москва # 07:30 15.10.2015

Спасибо за идею! Вкусно, но сильно переморожен рецепт.

Положила в два раза больше соды, получились более воздушные. Не просеивала муку.

Положила бы чуть меньше сахара. В след.раз попробую поменять местами ингредиенты, так чтобы использовать одну миску для замешивания и один стакан (экономия грязной посуды), думаю итог не поменяется.



Анна # 12:39 15.10.2015

Скажите, вы в стакан до верха насыпаете ингредиенты? Или до риски?



Анна Нечаева # 12:53 15.10.2015

До верха



Анастасия # 17:44 19.10.2015

Подскажите пожалуйста, мне кажется что они тяжелые, само тесто влажное как будто не крошится, можно сформировать колобок т.е. это все после холодильника на следующий день, или так должно быть? 100 % следуя рецепту, и еще они высыхают теряют форму, нет воздушности? Осень жду ответа, весь инет прочла, очень хочу их идеально производить. Спасибо.



Анна Нечаева # 17:51 19.10.2015

Капкейки должны быть воздушными, тесто как тесто. Конечно, они высыхают, дня через 3-4, но так долго они обычно не живут. Если бы вы точно следовали рецепту, то получили бы вполне отличные пропеченные капкейки. Подумайте, что могло пойти не так. Возможно, какие-то внешние факторы, как духовка и т.д. могли повлиять на них. Воздушность они теряют, если их пересушить в духовке. Если тесто очень влажное, значит, недодержали.

Идеальность приходит с опытом, даже у великих мастеров.



Анастасия # 17:58 19.10.2015

Какой режим Вы используете для выпекания в духовом шкафу? Я все с весами, все точь в точь делаю от духового шкафа много что зависит говорят профессионалы.



Анна Нечаева # 17:59 19.10.2015

В рецепте ведь все указано, 180 градусов.



Екатерина # 10:59 23.10.2015

Изумительные капкейки получились! Делала все по рецепту, только вместо молока сливки (молока дома не было) и сахара положила на треть меньше. Выпекала в духовке в режиме "конвекция" ровно 12 минут. Форму использовала 5 см в диаметре. Рецепт крема тоже воспользовалась, только добавила чуть-чуть еще творожного сыра (грамм 100). Очень вкусно! Только крем нужно было перед нанесением немного охладить, чтобы форму держал.



Галина # 21:27 25.10.2015

Безумно вкусные капкейки, ничего вкуснее не пробовала, спасибо за рецепт)))



Лиана # 18:03 2.11.2015

Сделала все так, как в вашем рецепте написано. Получились обалденные, ароматные и ооочень нежные.



Ксения # 13:47 3.11.2015

Очень вкусные и нежные! Получились с первого раза! Спасибо за рецепт!!!



Ирина # 05:39 5.11.2015

Первый раз делала все получилось, даже очень убрала рецепт, следующие 2 раза не получились не могу понять в чем причина все соблюдала, разве только перемешивала все ингредиенты миксером на высоких скоростях, это могло повлиять, они поднялись потом опустились тесто тяжеловато и плохо пропечено.



Анна Нечаева # 06:27 5.11.2015

Это тесто можно взбивать миксером, но на небольших скоростях. Попробуйте в следующий раз сделать по рецепту. Надеюсь, у вас все получится



анастасия # 10:48 11.12.2015

Могло, добавляю кефир место сметаны и смешиваю кукурузный крахмал с мукой (мука для тортов) и разрыхлитель больше кладу. Тоже сначала тяжелые были, а ща через чур пористые и воздушные.



Гость # 15:21 10.11.2015

А можно выпекать сразу в бумажных,а не в силиконовых??



Анна Нечаева # 16:04 10.11.2015

можно, если бумажные крепкие, иначе без силиконовых или металлических форм не обойтись. В противном случае бумажные формы будут деформироваться.

Подходящие бумажные формы для выпечки можно найти у меня в магазинчике.



Катерина # 16:47 13.11.2015

очень вкусно получилась. Когда пекла первый раз поднялись очень хорошо. Но вот 2 и 3 раз сразу опадают, вроде делаю все по рецепту, но что-то не то.



Алиса # 17:21 15.11.2015

Получилось очень вкусно



Кристина # 18:14 15.11.2015

Бомба Пальчики оближешь



Юлия # 09:18 9.12.2015

все супер ...классный рецепт..тесто вкуснятина



Юлия # 13:53 9.12.2015

Вчера сделала первый раз капкейки по этому рецепту.осталась не очень довольна.сам кекс получился достаточно вкусным и нежным,но крем,который указан в рецепте жутко сладкий и совершенно не подходит к нежным кексам.да и выпекались кексы минут 30,но может это из-за духовки,она у меня электрическая.кексы делать советую по данному рецепту,но с другим кремом.



Инна # 03:57 10.12.2015

Здравствуйте, прочитала ваш рецепт и отзывы к нему, вот хочу попробовать испечь, но у меня один вопрос, когда муку смешиваешь с солью, модой и разрыхлителем, а потом просеиваешь через сито соль на сите не остаётся? и для чего вообще просеивать?



Анна Нечаева # 04:28 10.12.2015

Если соль мелкая, то она в сите не остается. Если крупная, то кладите отдельно от муки. Муку просеивают для исключения инородных тел и для насыщения ее кислородом. Даже обычные блины получаются лучше по консистенции, если муку для них просеять. Особо ленивые этим не заморачиваются. К тому же просеивание помогает создать однородное тесто. Технология приготовления кексового и бисквитного теста такова, что всегда отдельно смешиваются жидкие продукты (включая мягкое масло), отдельно сухие (мука, какао если есть, соль, сода, разрыхлитель). А потом уже все смешивается.



,Сокол # 14:34 14.12.2015

а для средних капкейков какой стакан нужен?



Анна Нечаева # 14:39 14.12.2015

250 мл. Спасибо, исправила строку.



света # 15:03 24.12.2015

Здравствуйте, скажите а рецепт шоколадных капкейков есть у вас?



Анна Нечаева # 15:06 24.12.2015

Здравствуйте! да, есть) Вы можете найти их в разделе "Вкусняшки к чаю" или воспользоваться поиском (он наверху)



Гость # 15:16 24.12.2015

СкажиТе а горький шок заменить какао можно?



Анна Нечаева # 07:03 25.12.2015

Это вы к какому рецепту? Зачем писать про шоколад к обычным ванильным капкейкам? Если вы про шоколадные капкейки, то там рецепт рассчитан именно на шоколад.



Наталья # 19:41 9.01.2016

Пеку по этому рецепту второй раз, шикарные капкейки! Только шапочки выпирают))) У меня большие формочки, в каждую кладу по ложечек 6-7, выпекала минут 25.



Светлана # 08:55 11.01.2016

Спасибо большое за великолепный рецепт!Сегодня с детьми пекли капкейки по вашему рецепту !Очень вкусные и нежные.!В половину теста добавляла какао заваренное в кипятке..получились мини тортики очень вкусные!!!!Ингредиенты удваивала.. Капкейки пекла в формочках для маффинов..Пекла от 20-30 минут.. Все пропеклось спасибо!!



Нина # 05:19 18.01.2016

У меня не пропеклись, может я много ложу теста в формы? Что я только не делала, и тепм. меняла и в гор. и в холодну духовку ставила, не получаются и все!



Лео # 16:08 21.01.2016

Спасибо, за рецепт!!! Очень нежные и вкусные! Крем сделала из сливочного сыра. Гости в восторге.



тамара # 11:42 23.01.2016

Спасибо за рецепт. очень быстро тесто готовится, очень вкусные, готовила их уже второй раз, и думаю,что ваш рецептик возьму на вооружение. в духовке они у меня дольше стоят, за 10 мин они не готовятся. мин 25 им нужно постоять в духовке, масляный крем мне не очень понравился, скрипела пудра на зубах, но это все ерунда, ведь масса разных кремов, я с кремом не на Ты! Еще раз большое спасибо)



оля # 20:58 25.01.2016

супер



ДАШЕНЬКА # 09:43 26.01.2016

СПАСИБО ЗА РЕЦЕПТ



Оля # 04:47 28.01.2016

Здравствуйте, спасибо огромное за рецепт.домашним понравилось.правда в крем решила положить чуть-чуть поменьше сахара.для того чтобы сахарная пудра растворилась хорошо по рекомендациям добавила дополнительные 2 ложки сливок.а тесто я сделала гуще.т.к. первая партия у меня вся осела и даже не поднялась.добавила чуть больше муки и вуаля пышненькие капкейки.спасибо Вам.



Валера # 19:56 31.01.2016

Очень вкусно



Гость # 15:57 3.02.2016

СРОЧНО!!!

Скажи те пожалуйста можно ли использовать тесто для капкейков в качестве торта? (залить в одну большую форму)

P.S.Мне надо в обрез)))



Анна Нечаева # 16:08 3.02.2016

В принципе, можно. Но могут быть неровности в поверхности. А чем вам обычный бисквит не угодил?



Анна Николаевна # 10:40 6.02.2016

Я пробывала, вкусно.Только вместо сметаны добавляля творог



Анна # 12:17 7.02.2016

Спасибо за рецепт, они действительно восхитительны. Сейчас приготовила



Юлия Дебердеева # 04:00 8.02.2016

Здравствуйте,скажите пожалуйста,кексы получаются такие влажденькие или более суховатые?)спасибо за ранее)



Анна Нечаева # 06:31 8.02.2016

Если не передержите и не пересушите кексы, они получатся влажненькими



Лекmrf # 17:56 9.02.2016

Спасибо вам большое за рецепт)) Сегодня первый раз готовила капкейки, и получились очень вкусные))



Екатерина # 11:37 10.02.2016

А можно заменит сматану сливками 35%? Нет сметаны в магазине(((



Екатерина # 11:39 10.02.2016

Ивените, заменить*



Анна Нечаева # 12:01 10.02.2016

Да, в принципе, можно попробовать))



Светлана # 15:00 10.02.2016

Добрый вечер, прочитала ваш чудесный рецептик, хочу вот испробовать, только вот возник вопрос: а масло сливочное обязательно 82,5% должно быть? 72,5% подойдет или что то от этого изменится??



Анна Нечаева # 15:12 10.02.2016

Добрый! Жирность масла влияет на качество теста. Если у вас отличное сливочное масло, то и капкейки получатся отличными. У некоторых девочек из-за плохого сливочного масла тесто получалось не очень



Ольга # 04:57 14.02.2016

Добрый день, получаются отличные, но внутри не допекаются



Ирина # 18:23 16.02.2016

Анна, скажите, пожалуйста, если добавить банан, то все пропорции сохраняются или что-то изменить? И еще, если добавить какао, то муки меньше?



Анна Нечаева # 18:43 16.02.2016

Ирина, пропорции сохраняются. С какао меньше муки не надо, вы же не собираетесь бухать туда много-много какао.



Ирина # 05:40 17.02.2016

спасибо за ответы!



Гость # 16:46 17.02.2016

подскажите какой крем?



Анна Нечаева # 17:14 17.02.2016

В рецепте есть ссылка на масляный крем, даже жирным шрифтом выделено. так же, если не лень, конечно, загляните в раздел "Кремы"



Аленка # 22:34 25.02.2016

Анна, рецепт просто шикарный=) Капы воздушные и мягчайшие. шапочки аккуратненькие. в общем-просто супер! Спасибо большое! Раньше делала капы с подсолнечным маслом,но что-то мне перестали нравиться. В субботу буду ждать реакции 50-ти человек на ваш рецепт=)



Лидия # 19:55 27.02.2016

Скажите, а зачем усложнять рецепт, добавляя соду и разрыхлитель? Ведь у них одна задача. Поэтому достаточно или одно, или другое использовать.



Анна Нечаева # 20:06 27.02.2016

Это уже не ко мне, а к автору рецепта, коим я не являюсь и в начале рецепта это написано.



Анна Нечаева # 20:12 27.02.2016

"Для чего же используют и соду и разрыхлитель?"

Для лучшего контроля над скоростью выделения углекислого газа и кислотным балансом теста. Бывает, что в рецепте столько кислоты (в ингредиентах), что соду добавляют, чтобы "поддержать" пекарский порошок, чтобы его не "убила" повышенная кислотность теста. Так как сода работает в связке с кислотой в тесте, у изделий с содой выше щелочной баланс, они быстрее подрумяниваются, а глютен у них слабее и текстура более нежная, пористая.

Вся эта информация из книги Science of Good Cooking."(с)

Так как данный рецепт скорее всего американский, то возможно так и есть. Обычно в американских рецептах выпечки используют и то, и другое.



Галина Ивановна # 13:51 3.03.2016

Аня. а я так и не поняла- почему капкейки- обыкновенные кексики(разнообразные) а капкейуи- я читала в журнале- приготовлени- коротко- 3 блинчика- каждый с начинкой- сворачивается на 3-4 раза и укладываются 3 шт в контейнер- и выпекаются- своеобразным цветком.. или- я что то не так поняла про КАПКЕЙКИ - ЧТО ЭТО?



Анна Нечаева # 14:52 3.03.2016

То, что вы прочитали к капкейкам не имеет никакого отношения. В разделе "Статьи" есть пост о том, что такое капкейки. <https://open-cook.ru/posts/v-chem-raznitsa-mezhdu-kapkejkami-i-maffinami>



Мария # 18:16 5.03.2016

Скажите,а соду гасят уксусом в этом рецепте?



Анна Нечаева # 06:54 6.03.2016

Скажите, а вы читали рецепт? Вы видели, что в нем написано "В отдельной миске соединяем муку, разрыхлитель, соду и соль. Перемешиваем."? Если про гашение не написано в рецепте, это значит, что этого не нужно.



оксана # 21:04 8.03.2016

тесто действительно -БОМБА !Очень нежное и вкусное .,особенно на второй день .Только я делала без соды,но больше на пол ч.л рыхлителя. И сахара добавила только пол стакана ,сметаны 65 гр,молока 150 гр Пекла при 160 градусах (верх+низ и вентилятор)(13 минут).шапочки не вытянулись,а красиво ровненько поднялись . Крем тоже "скрипел",поэтому взбила 200 гр масла и 100 гр. сгущенки. Спасибо огромное Вам за этот рецепт теста,я очень довольна результатом.



Виктория # 13:15 12.03.2016

Спасибо за рецепт!Все получилось очень вкусно!Анна, Вы большая молодец, что делитесь с нами!Побольше бы таких вкусных, доступных, простых и понятных рецептов!:)



Ксения # 11:13 14.03.2016

подскажите,пожалуйста, а уксусом надо гасить соду?



Анна Нечаева # 11:38 14.03.2016

Ответ на ваш вопрос кроется в рецепте)) Я ведь не написала, что соду нужно гасить уксусом. Следовательно, делать этого не нужно)) Очень прошу. прежде чем готовить, внимательно читайте рецепт.



дарья # 07:02 15.03.2016

Девочки,ребенок делал этот рецепт и когда начали выпекать,выяснилось,что забыла молока...вытащили капкейки-безумно вкусно!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!В след.раз сделали по рецепту,молоко не забыли-получилось очень много,так как жиже тесто стало,даже украсили-но.,стояли в холодильнике неделю....Попробуйте!!!!!!1



Людмила # 17:45 25.03.2016

Девочки, скажите пожалуйста если все формочки в духовку не влазят может тесто постоять пока испекутся первые капики, или замешивать в два приема лучше? Спасибо



Анна Нечаева # 17:56 25.03.2016

Ни с тестом в миске, ни с тестом в формочках ничего не случится, пока одна партия выпекается. Спокойно печете сначала те, что влезают, а когда они будут готовы, ставьте другую партию. Я делаю так. Часа два-три тесто спокойно простоит.



Дарья # 12:01 30.03.2016

Здравствуйте!У меня подгорают донышки капкейков.Не подскажите,как можно этого избежать.Температура 160 градусов при выпекании.



Анна Нечаева # 12:15 30.03.2016

Добрый день!

В чем выпекаете? С использованием бумажных формочек или без них? В силиконовых или металлических? Духовка какая? Если газовая, то вниз нужно поставить сковородку или эмалированную миску с водой. Если электрическая, то, возможно, неравномерно нагревается духовка.

Только капкейки подгорают или вся выпечка? если вся, значит, проблемы с духовкой. Если только капкейки, значит, проблема в их формах.



Дарья # 13:02 30.03.2016

Спасибо за такой быстрый ответ.Формы силиконовые (из Фикс Прайса)Вкладываю в них одну бумажную.Духовка газовая,ничего больше не подгорает.



Татьяна # 11:43 23.04.2016

Здравствуйте. Собиралась в гости, искала в инете, что бы такого испечь интересненького....остановилась на капкейках,использовала Ваш рецепт и не прогадала.Жаль,фотку нельзя скинуть,получилось очень вкусно и красиво))



Аида # 13:40 26.04.2016

Извините а можно ли все ингредиенты удвоить если мне нужно 30 капеейков среднего диаметра? И сколько нужно добавлять обычного ванилина ?



Анна Нечаева # 14:02 26.04.2016

Все ингредиенты можно и удвоить, и утроить. насчет ванилина не скажу, я его не использую. Возьмите ванильный сахар, с ним меньше проблем. И в случае, если нечаянно добавите много ванилина, капкейки не будут горчить.



Гость # 14:12 26.04.2016

Спасибо Вам большое за ответ! Извините , а можно ещё вопрос как быть если не могу никак найти ванильный сахар?((можно ли его чем -то заменить?



Анна Нечаева # 21:08 26.04.2016

Не за что. Можно заменить ванилином, но я его никогда не использовала и пропорций замены не знаю, к сожалению. Если найду, выложу завтра, но думаю, что найти не сложно. Можно заменить ванильным экстрактом или ванильной эссенцией, но это еще более экзотичные вещи. Если нет ничего из списка, то не страшно, просто получатся капкейки без ванильного привкуса и аромата.



Козорезова Мария # 11:53 13.05.2016

Спасибо за подробный рецепт!
Обязательно попробую!



Юлия # 11:38 26.05.2016

Спасибо, очень удачный рецепт! Первый раз делала капы, все получилось отлично!



Альбина # 17:05 26.05.2016

Скажите пожалуйста, а если масло будет 72%? Просто у нас в городе нет 82%



Анна Нечаева # 17:31 26.05.2016

Это немного повлияет на вкус, но попробуйте. В целом, должно получиться хорошо.



Екатерина # 05:28 28.05.2016

Анна, огромное спасибо за рецепт капкейков! Делала с начинкой из вареной сгущенки, крем ганаш + масляный крем. Все получилось! А главное, дети были в восторге.



Людмила # 22:50 28.05.2016

Анна, скажите пожалуйста, можно ли в этот рецепт добавлять лимонную цедру, изюм?



Анна Нечаева # 06:47 29.05.2016

Можно. В комментариях девочки писали, что добавляли даже банан (кусочек уже в форму с тестом) и шоколад.



Ирина # 14:56 31.05.2016

можно просто в силиконовых формочках? без бумажных?



Анна Нечаева # 14:59 31.05.2016

МОЖНО



ЭЛЬМИРА # 12:53 4.06.2016

А как из силиконовых потом их вытаскивать, в горячем виде или дать остыть?



Анна Нечаева # 16:32 4.06.2016

если ваши силиконовые формы будут использоваться впервые, то их нужно смазать маслом, а потом уже ничем смазывать не надо. Прежде чем вытаскивать, им нужно дать остыть, иначе часть кексов останется на стенках формочек



Ольга # 05:01 9.06.2016

Большое спасибо за рецепт! Все получилось с первого раза, очень нежные, тают во рту. Всем удачи.



Лина # 11:49 9.06.2016

Супер)))) очень вкусно, всё по рецепту делала и получилось)))



Анна # 13:24 10.06.2016

Спасибо за рецепт я довольна мама и папа едят с удовольствием



лера # 12:43 12.06.2016

Рецепт очень хороший))))нам понравился)))очень нежные капкейки)))Спасибо!



татьяна к. # 09:48 13.06.2016

Добрый день. А если в капкейках вместо сметаны и молока использовать 1 стакан сливок 35% жирности?



Анна Нечаева # 11:03 13.06.2016

Добрый) Я не пробовала заменять сливками сметану и молоко, поэтому не могу вам сказать, получатся ли в итоге такие же капкейки, к сожалению



Оля # 17:25 14.06.2016

Рецепт - находка! Большое спасибо, все с удовольствием съели кексы за день!)



Фануза # 20:47 20.06.2016

Скажите пожалуйста 3/4 стакана молока это как понять 3 или 4 стакана молока, а много не будет, или я ошибаюсь? До меня что то не доходит как правильно, напишите пожалуйста ответ. Заранее спасибо ☺



Анна Нечаева # 05:04 21.06.2016

Фануза, 3/4 это дробь. Мысленно разделите стакан на 4 части и заполните его молоком на 3 части. По аналогии 1/2 ч.л. соли - это половина чайной ложки соли.



Фануза # 14:52 22.06.2016

Добрый день, а масло вместо 82% не подойдёт деревенское масло?



Анна Нечаева # 15:23 22.06.2016

Добрый! Если оно такое же жирненькое, то подойдет.



Юлия # 09:51 23.06.2016

Спасибо за рецепт! Очень вкусные! Украсила белковым кремом)



Анастасия # 06:47 24.06.2016

Рецепт СУПЕР!!! Капкейки получились очень нежные и вкусные!!!



Фануза # 10:57 27.06.2016

Скажите пожалуйста, у меня только бумажные формочки, а если на несколько штук Зили 4 формочки взять и тесто положить, не расплзется в духовке тесто?



Анна Нечаева # 11:01 27.06.2016

Для того чтобы формочки не расплзлись им нужна поддержка в виде силиконовых или металлических форм. Если ваши формочки не слишком тонкие, то может и сработает. Но скорее всего вы просто зря израсходуете ваши бумажные формочки и получите некрасивые расплзшиеся кексы.



Фануза # 09:10 30.06.2016

Спасибо за рецепт, очень вкусные получились, только они у меня не поднялись, прям чу чуть только. Не подскажите почему не поднимаются? Все по рецепту делала.



Анна Нечаева # 09:30 30.06.2016

Если не поднимаются, значит, разрыхлитель не сработал. Возьмите другой, но смотрите на срок годности.



Валерия # 05:11 5.07.2016

Здравствуйте. А можно ли из этого теста сделать коржи на торт??



Анна Нечаева # 06:23 5.07.2016

Теоретически можно, я не пробовала. Но девочки в комментариях писали, что выпекали целым пирогом и получалось хорошо



Мила # 13:25 5.07.2016

У меня тесто в духовке не поднялось,пеклось пол часа



Анна Нечаева # 17:57 5.07.2016

Либо проблема с технологией, либо проблема с духовкой. Если вы уверены, что точно следовали рецепту, значит, проблема в духовке. Попробуйте уменьшить температуру до 180 и печь дольше, чем указано в рецепте, до сухой зубочистки. А формочки у вас стандартные?



Мила # 17:19 5.07.2016

Почему явный вкус яиц получился?



Анна Нечаева # 17:54 5.07.2016

Насчет этого не знаю, никогда с таким в этом рецепте не сталкивалась. От других девочек, кто готовил по этому рецепту тоже подобного не слышала. Если бы это было бисквитное тесто, вкус яиц был бы из-за недовзбития. А здесь технология другая.



Ирина # 07:42 16.07.2016

Как отмерить 3/4 стакана молока в граненом стакане? Меня это ставит в тупик



Анна Нечаева # 09:26 16.07.2016

Смотрите, в граненом стакане, кажется, 200 мл. У меня указан стакан объемом 250 мл. 3/4 моего стакана это 187 мл, пусть будет 190 мл. От граненого отнимите 10 мл, это 2 ч.л. молока и будет нужные 190 молока



Анна # 06:59 26.07.2016

А можно кусочки фруктов добавлять?
Тесто не сядет?



Анна Нечаева # 07:03 26.07.2016

Если это будут не очень сочные фрукты, то можно. Бананы и абрикосы, например, хорошо подходят



Вика # 14:03 26.07.2016

Здравствуйте! А кексы с кремом из растительных сливок, если простоят в холодильнике 8 часов, то крем не заветрится. Мне просто нужно везти их по жаре потом часа три и потом они попадут на фуршетный стол и не факт, что будут сразу съедены. И вот поэтому боюсь использовать другой крем)



Вика # 14:04 26.07.2016

А Вы не планируете написать рецепт в граммах?)



Евгения # 18:19 22.08.2016

Раз 30 уже пекла по этому рецепту. И получается через раз. То просто вкусные кексы, а то правда, тают во рту. Пока не поняла, в чем секрет. Пытаюсь вывести идеальный рецепт в граммах. Может быть у кого-то уже есть? И так ли важно доставать кексы беленькими?



Наташа # 13:29 2.09.2016

Думаю что обязательно , ведь написано что если золотиться начнут , то значит подсушиваются :)



Наташа # 04:46 2.09.2016

Спасибо огромное за рецепт!! Мне еще 11 а я приготовила их с необычной легкостью! Еще раз спасибо



Наташа # 13:28 2.09.2016

Все та же Наташа 11 лет. А соду нужно уксусом разбавлять? Жду ответа очень)))



Анна Нечаева # 15:18 2.09.2016

Нет)) Соду в этом рецепте гасить не нужно



Тусик # 11:45 5.10.2016

Вместо уксуса здесь сметана.



Анастасия # 12:53 8.09.2016

Сегодня сделала, не поднялись ни капельки(((Что не так?



Анна Нечаева # 14:25 9.09.2016

Скорее всего разрыхлитель не сработал(



Олеся # 04:17 11.09.2016

Рецепт мне понравился. Только я уменьшила немного количество сахара, а так все строго по рецепту. Для меня они получились слишком жирные, по мне так масла нужно поменьше.



Юлия # 15:30 19.09.2016

Итак,реальный отзыв,девченки!

1.Тесто поднимается плохо

2.Реально готовится не 9 минут и не 13), а минут 30, уже румянится, а середина сыровата.

Достаετε - деревянные.

3.Не накладывайте в формочку только бумажную - потечет все .Или должно быть много бумажных, толстый слой.

4.Масляный крем. Это нечто. Я по неопытности сделала как написано здесь. Результат - на вкус такое сладкое что плохо становится (конечно,на 100 гр масла 300 гр сахара!).Сахарная пудра хрустит во рту, естественно, она не растворяется в креме. Позвонила маме, мама сказала что вообще-то масляный крем делают с сахарным сиропом, а не с пудрой. Теперь крем такой и будет.

Вообщем, потраченное время, деньги и напрасные надежды что испечешь мягкое и вкусное лакомство :(По этому рецепту получаешь деревянный кекс, сыроват внутри, с приторным сладючим кремом!



Анна Нечаева # 16:13 19.09.2016

Спасибо за отзыв. Но у меня получается все прекрасно, что я и отобразила на своих фото. Раз у вас больше времени ушло, значит, ваши формы были больше моих, что прописано в рецепте. И если капкейки/кексы, пироги покрываются корочкой, но внутри сырые, значит, прыгает температура в вашей духовке. Масляный крем с пудрой на любителя, конечно, но у меня за годы его приготовления пудра на зубах ни разу не скрипела. Американцы готовят так масляный крем и радуются. У меня по этому рецепту, как и у многих других за годы существования сайта, получаются чудесные и вкусные кексы. Девочки регулярно присылают мне фото полученных капкейков. Если у вас что-то пошло не так, то совсем не обязательно, что дело в рецепте. Тем более таком хорошем, качественном, проверенном годами и множеством людей.



Ольга # 18:54 21.09.2016

Научись готовить!!!



Тусик # 11:38 5.10.2016

30 минут для маленьких капкейков это - много!. Быстрее всего у Вас не была предварительно разогрета печка.

Если середина сыровата, значит температура была выше, а надо ниже.



Наталья # 18:51 21.09.2016

Супер! Все получилось,нежные,воздушные,тают во рту! Спасибо за рецепт!!!



Елена # 13:58 26.09.2016

Неоднократно пекла капкейки по этому рецепту. Всегда получались божественными, нежными, таящими во рту. Время выпекайте 12-15 минут. Из этого же теста делала и основу для чизкейка.



Анна # 05:51 27.09.2016

Интересный рецепт. Хочу побаловать домашних. Вот думаю, если джем добавлю в серединку не испорчу? Или может плохо пропечется?



Анна Нечаева # 06:26 27.09.2016

Могут и не пропечься(. Посмотрите вот в этом моем рецепте я показала как можно добавить джем или варенье в уже готовые капкейки. А сверху шапочка как обычно.

<https://open-cook.ru/recipes/chernichnye-kapkejki>



Анна # 18:55 27.09.2016

Спасибо! :-)



Анна # 11:54 29.09.2016

А еще маааленький вопросик. Если они постоят в холодильнике не ночь, а пару ночей, мягкость и свежесть не пропадет?



Анна Нечаева # 12:12 29.09.2016

В принципе, нет, не должны



Тусик # 11:42 5.10.2016

Капкейки получились обалденные! Правда молоко и сметану я заменила на кефир. Не было молока, а бежать было лень.

И еще все-таки капкейки я вытаскивала золотистого цвета. Белые были сыроваты



Гость # 12:10 10.10.2016

Классно, я сама готовила и эта такая вкуснятина



Ксения # 05:58 12.10.2016

Да вчера тоже пекла кексики по этому рецепту (доче на день рождения в сад), добавляла шоколадные термо капли. а сверху украшала заварным белковым кремом и посыпкой! Кексы очень вкусные и детям понравились! у меня получилось 18 кексиков с одного замеса.



Марина # 21:09 28.10.2016

Что делать если нет сливочного масла, можно без него или чем можно заменить?



Анна Нечаева # 21:40 28.10.2016

В этом рецепте масло ничем не заменить. Разве что маргарином, но за вкус я не ручаюсь. И без масла нельзя. Если нет сливочного масла, ищите рецепт капкейков, в котором его нет.



Гость # 22:29 28.10.2016

Добавила крем из вареной сгущенки и масла, получилось праада сладковато, но вкусненько. Вчера делала по вашему рецепту, получилось супер!!!! Спасибо за рецептик)))



Полина # 09:15 30.10.2016

Я все делала чётко по рецепту, но кексы не пропеклись, сколько я не пекла! Что делать? Больше муки добавить?



Алена # 18:00 31.10.2016

Спасибо вам огромное! впервые попробовала капкейки спечь, все получилось..очень мягкие, вкусные, нежные...чудо просто!



Гость # 18:06 31.10.2016

в тесто добавила цедру лимона и крем сделала творожно-масляный...жаль что фото нельзя добавить:(



Анастасия # 15:18 8.11.2016

Добрый день! Очень много раз пекла по этому рецепту, всегда вкусные! Не знала про то, что ставить надо в холодную духовку ставила всегда в разогретую. Из этого рецепта у меня получается 12 штук, формы 5 см. Крема использую разные, самые любимые в моей семье с начинкой из карамели. А я люблю с соленой карамелью. Бывает иногда получаются супер, иногда просто хорошо, у меня это связано с продуктами, масло должно быть хорошим маслом, молоко молочным молоком. Пару раз добавляла сливки, не было молока, взрослые сказали вкус детства, сливочный. Рецепт легкий и простой, радует, что без миксера можно обойтись. Спасибо Вам большое за него! У меня он базовый для капкейков



Анна Нечаева # 15:49 8.11.2016

Рада, что вам понравился рецепт :) Но откуда вы взяли, что капкейки нужно ставить в холодную духовку? У меня вроде черным по белому написано, что ставить их нужно в разогретую духовку. Практически вся выпечка ставится в УЖЕ разогретую духовку и ни как иначе. Иногда некоторым приходится приноравливаться к духовке и менять температуру в ту или иную сторону, но чтобы в холодную ставить...э



Полина # 13:05 4.12.2016

Я все делала чётко по рецепту, но кексы не пропеклись, сколько я не пекла! Что делать? Больше муки добавить?



Анна Нечаева # 14:08 4.12.2016

Можно попробовать добавить чуть больше муки, но скорее всего дело в духовке, а точнее в температуре. Такое бывает из-за того, что либо духовка не держит нужную температуру и в реальности она меньше, либо температура прыгает.



Алия # 11:40 10.11.2016

Добрый день. Анна. Все очень вкусно получилось!!!!)). Но вот только в креме пудра хрустит.. не знаете почему?) заранее спасибо)



Анна Нечаева # 12:12 10.11.2016

Очень рада, что понравилось))

Пудра хрустит обычно либо из-за того, что она крупновата (или с большой примесью крахмала, производители кладут его, чтобы пудра не слеживалась комочками), либо из-за качества масла. Крем классический, особо любимый американцами.

Чтобы не мучиться с пудрой, кладите сгущенку во взбитое масло, тогда получится чудесная консистенция и вкус) или сироп сахарный



Татьяна # 21:38 11.11.2016

Спасибо большое за рецепт!!!! Много раз пекла кексы и всегда всем они очень нравились, даже без крема))) Иногда добавляла внутрь кусочек банана - идет на ура))) Не знаю, почему у некоторых возникают проблемы(((А крем, крем можно варьировать и делать по своему усмотрению))) Кстати, пудра может быть нерастворимой - отсюда хруст на зубах. Правильно выбирайте ингредиенты))) Да, как-то заменила молоко (У клиента аллергия на молочные продукты) обычным соком, и тоже получились классно))) нельзя останавливаться при неудаче, нужно пробовать и добиваться качества)))



Татьяна # 13:19 19.11.2016

Спасибо большое за рецепт, получились очень вкусные, нежные. Делала с шоколадным кремом, просто обалденные. Скажите пожалуйста, а если заменить масло маргарином?



Анна Нечаева # 13:56 19.11.2016

Маргарин это не масло, заменив им хорошее сливочное масло, вы получите потерю вкуса и качества теста. Но в принципе, все равно должно получиться



алеся # 16:29 19.11.2016

мне рецепт не очень понравился-на мой вкус- слишком жирные и сладкие-ничего особенного.



Татьяна # 08:17 25.11.2016

Анна большое человеческое спасибо!Рецепт замечательный.Правда заменила масло сливочным маргарином,не было под рукой,а рецепт уж очень хотелось опробовать.Вышло просто изумительно,тесто очень нежное.



Ника # 13:00 25.11.2016

Здравствуйте. Всё получилось идеально!! Спасибо больше за рецепт!
Подскажите, если добавить пюре банана или манго, необходимо ли будет добавлять чуть больше муки?



Ольга # 17:15 26.11.2016

Отличный рецепт. Пекла первый раз все отлично получилось, единственный минус в том что чувствую я что 8 часов они с кремом не выстоятся))



Алена # 21:19 28.11.2016

Большое спасибо за рецепт! Делала на крестины сына и я была ооооочееень довольна. Потом рецепт затерялся, но к счастью я вас нашла))) и буду печь теперь всегда. Единственный минус это крем а тесто очень вкусное.



Юлия # 07:53 2.12.2016

Всё делала по рецепту но как только добавила масло, вся жидкость свернулась(((почему так?



Анна Нечаева # 07:55 2.12.2016

Скорее всего масло было горячим или само масло было не очень хорошее. Или все вместе



Ирина # 09:27 3.12.2016

Добрый день! Капкейки получились отменные, само тесто это бомба!!!! Очень вкусное, воздушное, нежное. В тесто я добавила какао, в моей семье любят всё шоколадное) Крем я сделала сырный, дочка наносила шапочки. Все остались сыты и довольны! Спасибо огромное за рецепт!!!)



Анна # 18:04 4.12.2016

Это самое вкусное тесто которое я когда либо пробовала. А я ооочень придирчивая в отношении вкуса. Низкий поклон вам за я так понимаю многие пробы. И спасибо что не скрываете рецепт от народа.



Гость # 15:44 5.12.2016

Мне очень понравилось! Спасибо!!!! Но я так и не поняла, как приготовить крем?



Анна Нечаева # 18:01 5.12.2016

Вам спасибо! Чтобы увидеть крем для капкейков вам нужно перейти по ссылке в предложении, которое выделено жирным шрифтом после фотографии со стройными рядами капкейков. В нем ссылкой является слово "Здесь", которое выделено синим цветом. Также можно воспользоваться поиском или зайти в раздел "Кремы".



Елена # 19:24 5.12.2016

Добрый вечер! Спасибо большое за рецепт!

У меня вопрос) Купила форму для маффинов. Диаметр 6,5 см.

Бумажные формы в нее влазят, но немного верхушки сжимаются. Но еще проблема в том, что коробки для капкейков с дырочками 5-6см. Я так понимаю что мои в капы в нее могут не влезть. И везде размер коробок одинаковый. Что, нужно искать новую форму?(((



Анна Нечаева # 19:35 5.12.2016

Добрый! Рада, что он вам понравился))

Тут уж ничего не поделаешь, маффины с широким дном в выемку стандартной коробки не влезут. 6,5 см - это довольно нестандартный размер. Если вам нужно, чтобы ваши маффины подходили к коробкам, нужна соответствующая форма.

Посмотрите в сети "Фамилия", там часто бывают металлические формы для маффинов и капкейков стандартных размеров по очень демократичной цене. И даже в обычных магазинах с кухонными принадлежностями или таких сетях, как Лента и ОК, встречаются недорогие и хорошие формы.



Елена # 07:28 6.12.2016

Спасибо большое за совет!

Сегодня измерила форму вдоль и в поперек)

Диаметр низа 5 см. Диаметр верха - 6,5 см. Но, наверное, всё же они не влезут((



Анна Нечаева # 07:41 6.12.2016

Если диаметр низа 5 см, значит, должны влезть. Попробуйте испечь что-то простое и примерить к коробке



Елена # 08:40 6.12.2016

Спасибо Вам!))



Саконти # 17:19 9.12.2016

Здравствуйте, а где рецепт крема?



Анна Нечаева # 18:32 9.12.2016

Здравствуйте! Рецепт крема находится в рецепте крема.

Чтобы посмотреть рецепт крема для капкейков вам нужно перейти по ссылке в предложении, которое выделено жирным шрифтом после фотографии со стройными рядами капкейков. В нем ссылкой является слово "Здесь", которое выделено синим цветом (этим цветом выделены все ссылки на моем сайте). Также можно воспользоваться поиском или зайти в раздел "Кремы".



елена # 08:06 28.12.2016

рецепт чума и с какао и с красителями всегда получается а вкус а запах мmmm спасибо я долго подбирала рецепт и вот уже третий год пеку только по этому рецепту



Алла # 10:42 21.02.2017

у меня из этого кол-во ингредиентов,получилось 24 шт,по 2 ч.л на формочку.У Вас написано 46-48 шт.-может дольше взбивать нужно? Крем тоже не очень получился,какой то прозрачный, сахарная пудра хрустит.



Елена# # 08:59 11.03.2017

Спасибо за рецепт) очень вкусно



Ольга # 14:00 15.03.2017

Анна, спасибо больше вам за рецепт-они получаются очень вкусные, сочные и нежные) готовила уже несколько раз, но у меня возник важный вопрос-хочу попробовать испечь столь же прекрасные капкейки, но уже Шоколадные или мега шоколадные, чтобы тесто вышло не сухим, не жестким, не приторным, можно ли в ваш рецепт растопить шоколад или добавить какао? или вы порекомендуете какой-то другой достойный рецепт?)



Анна Нечаева # 14:44 15.03.2017

Рада, что вам понравился рецепт.

Можете попробовать сделать вот эти шоколадные капкейки: <https://open-cook.ru/recipes/shokoladnye-kapkejki>

Конечно же, можно и в это тесто добавить какао или растопленный шоколад, но я так не делала и с пропорциями, к сожалению, помочь не могу.



Роза # 07:35 23.03.2017

Здравствуйте! подскажите пожалуйста, чем можно заменить ванильный сахар и сколько минут разогревали духовку?



Анна Нечаева # 07:58 23.03.2017

Добрый день! Ванильный сахар можно заменить ванильным ароматизатором, ванилином, ванильным экстрактом или ванильной эссенцией.

Зачем вам время разогревания, оно различно у разных духовок. У меня до 180 градусов духовка разогревается за 15 минут, а мамы за 25. Не знаю даже, что вы будете делать с этим знанием.



Жанерке # 06:20 28.04.2017

А как узнать что духовка разогрета до определенной температуры?



Анна Нечаева # 13:16 28.04.2017

Очень просто, для того чтобы узнать до какой температуры разогрета духовка нужен термометр. Обычно у духовок есть регулятор, которым устанавливается нужная температура и который поддерживает ее на протяжении всего времени, что духовка включена. Если его нет, и внутреннего термометра тоже нет, то можно купить в хозяйственном или другом магазине специальный термометр для духовок, который будет показывать точную температуру.



Вероника # 13:41 29.03.2017

Здравствуйте, а можно ли по данному рецепту выпекать коржи? Капкейки уже выпекали несколько раз, очень понравилось, но теперь думаем, стоит ли по такому рецепту делать торт...



Анна Нечаева # 14:03 29.03.2017

Добрый день! Теоретически можно. Девушки в комментариях писали, что у них получились коржи из этого теста.



Nika # 17:19 23.04.2017

Оооочень вкусные ,ну оооочень.Спасибо за рецепт.💕



Жанерке # 06:17 28.04.2017

У меня почему-то не поднялись((и пеклись целых 40мин, на вкус еще не пробовала.



Регина # 19:28 4.05.2017

Класс



Галина # 20:27 14.05.2017

Большое спасибо за рецепт! Просто супер! Очень лёгкий в приготовлении и очень вкусные капкейки!



саша # 09:52 20.06.2017

здравствуйте,очень крутые капкейки! Но у меня не было ингредиентов для крема. зато на вкус МММ...



саша # 09:24 21.06.2017

У брата был День рождения и я испекла...11 капкейков. Всем очень понравились и я теперь буду совершенствоваться!



Ксения # 10:26 22.06.2017

Спасибо огромное)) пеку по вашему рецепту уже года 2)) крем пробую разный, особенно вкусный с добавлением малины и клубники). Кстати и коржи тоже пекла, отлично получаются)



Татьяна # 13:29 25.06.2017

Отличные капкейки!!! Я сверху использовала взбитые сливки., Внуки были в восторге. Просят приготовить снова!



Наталья # # 16:00 3.08.2017

А крем "Пломбир", будет держаться? Ктонибудь пробовал?



Ирина # 17:09 3.08.2017

Капкейки получились очень нежные, ооочень вкусные. Спасибо за рецепт!!! У меня они выпекались минут 20 при температуре 180 градусов



Вика # 16:30 7.08.2017

Очень вкусные, мягкие но сахара можно и поменьше получились очень сладкие но для сладкоежки самое то. ☕️🍰🍪.



Хозяин # 15:35 21.08.2017

Во первых, выпекать надо минимум 20 минут.

Во вторых, если будешь часто проверять на готовность, капкейки не поднимутся, еще все кейки прилипали к формачкам и не получалось красиво снять(((

В третьих, если есть поучившееся как кексы, то вкус не очень, только за счёт вкусного наполнителя происходит нормализация, классический рецепт намного лучше, ничего не липнет и без крема очень вкусно.



александра # 09:34 30.08.2017

а я делаю вот такой крем: сыр твороженный сливочный Хохланд или Альметте=большая банка=280 гр, слив масло 98гр, 85 гр сах. пудры. взбить мягкое масло в тч 3 мин+сыр+пудра=взбить. через шприц украсить сверху)) Можно и детям и взрослым. Получается чуть кисловатый вкус)



Людмила # 13:18 5.09.2017

Спасибо большое за рецепт. Получились мягкие и нежные. как и хотелось. В половину порции добавила какао. Получились капики светлые и темненькие. Держала в духовке 20 минут. Получились чуть чуть подрумяненные. Не пересушились.



Ольга # 19:41 11.10.2017

Очень вкусные! Готовила несколько раз всегда получались. Но сегодня они осели после вытаскивания. Что сделала не так?



Анна Нечаева # 07:59 12.10.2017

Обычно они оседают при резком перепаде температур, если в кухне прохладно. Этого можно избежать, если выключать духовку, открыть дверцу и оставить капкейки остывать внутри. Так же такое может случиться, если капкейки чуть-чуть не допеклись.



Ольга # 10:52 5.03.2018

Здравствуйте! Это стали мои любимые капкейки!!! Сегодня у меня кончилась сметана, а печь надо. Вопрос, можно ли вместо сметаны использовать ряженку и в каких количествах или дело не прокатит? Заранее спасибо за ответ.



Анна Нечаева # 11:36 5.03.2018

Добрый день!

Я не готовила с ряженкой, в принципе, должно получиться если добавить ее в том же количестве. Ну может чуть меньше.



katya_khavina # 11:47 12.03.2018

Очень симпатичные Капкейки!



Мишаня # 17:33 14.04.2018

А я вообще решила в электровафельнице капкейки сделать и получились румяные, как в детстве грибочки-печенье!!! Прекрасный рецепт и доступный!! Спасибо!!



Светлана # 12:29 3.05.2018

Огромное спасибо за рецепт и подробное описание! Действительно просто, быстро и Оооочень вкусно:-)



Нюся # 16:21 29.06.2018

По рецепту капкейки получились очень и очень сладкие, я бы убавила масло и сахар, должно получиться то что нужно.



Алиса# # 12:34 2.10.2018

У моей мамы день рождения я хочу приготовить ей кексы (это лучший сайт на который я заходила)

Я первый раз готовлю сама мне 8!!!



Елена # 06:46 8.12.2018

Это самые замечательные капкейки!! Делала неоднократно, пробовала и другие рецепты. Но этот рецепт-просто бомба!!! Правда крем делаю либо чиз, либо пломбир, либо творожный. Но тесто всегда только это!!



Svetlana Antipova # 17:05 14.03.2020

Спасибо за рецепт, уже года 3 как постоянно делаю капкейки по нему и постоянно получаются просто пальчики оближешь, все дети в восторге и свои и друзей,



александра # 13:55 8.05.2023

сколько время печь в печи печь



Анна Нечаева # 09:58 26.09.2023

В рецепте это указано