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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Кекс лимонный

10 декабря 2013 05:06 · https://open-cook.ru/recipes/keks-limonnyj



Многие любят кексы, а в **“Книге о вкусной и здоровой пище”** есть отличный рецепт нежного и очень вкусного кекса. По нему в состав входит изюм или цукаты, с которыми кекс выглядит очень празднично, но мы готовили с вяленой вишней. Очень прост в приготовлении.

На 1 кекс:

- 2 стакана муки
- 150 гр сливочного масла комнатной температуры
- 1 стакан сахара (лучше заменить на сахарную пудру, она быстрее растворится в масле)

- 5-6 яиц (так указано в рецепте, я использовала 5 яиц), разделить на желтки и белки
- 75 гр изюма или цукатов
- цедра 1/2 лимона (мне не хватило лимонного вкуса и аромата и я добавляла цедру целого лимона)

Растереть масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса и сахар растворился.



В 2-3 приема ввести желтки и растереть массу добела. Добавить цедру, муку, изюм или цукаты, или вишню сушеную.



Все перемешать хорошенько, получится сухая масса, но это нормально.



Белки взбить в пышную пену с щепоткой соли.



Осторожно добавить белковую пену в тесто, аккуратно мешая снизу вверх.



Выложить тесто в форму. Если она силиконовая, то просто выложить, если металлическая, то смазать ее маслом и посыпать сухарями или мукой.



Поставить кекс в духовку на 30-50 минут. Так как температурный режим в книге не указан, то я выпекала при 180 градусах. Но мой кекс немного подгорел сверху, поэтому когда корочка станет коричневой, накройте кекс фольгой, так вы спасете его красивую корочку и он сможет пропечься без неприятных последствий. Дать ему немного остыть в форме и вынуть на блюдо.



Готовый кекс присыпать сахарной пудрой.



Также кекс можно выпекать в маленьких формах (в течение 15-20 минут).

Приятного аппетита!

Комментарии: 3

 **Тамара** # 19:52 9.04.2017

Скажите, а разрыхлитель точно не нужен (или сода)?

>  **Анна Нечаева** # 20:22 9.04.2017
>
> Все написано. Если в рецепте что-то не указано, значит, этого в рецепте нет и это не используется.

 **Лилия** # 11:30 21.06.2017

Все очень вкусно получилось! Хороший рецепт