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

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

Кексы с абрикосами

26 июня 2014 12:28 · https://open-cook.ru/recipes/keksy-s-abrikosami



Настала пора вкусных и сочных абрикосов. Давайте же побалуем себя и близких потрясающими кексами с этими яркими фруктами :)

Для 12-15 мини кексов нужно:

- 150 гр сливочного масла комнатной температуры
- 150 гр сахарной пудры, но можно заменить мелким сахаром
- 180 гр муки
- 3 яйца
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 3 абрикоса

Взбить масло с пудрой или сахаром до состояния пышной и однородной массы. По одному добавить яйца, каждый раз хорошенько взбивая.



Добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и аккуратно вмешать ее в масляную массу ложкой или лопаткой.



В формочки (если силиконовые, то сразу выложить, а если металлические, то смазать маслом) выложить тесто на 2/3. Если есть бумажные капсулы, то вставить их в формочки, а потом уже заполнить тестом. Абрикосы избавить от косточки и нарезать на 4-6 частей. Каждую дольку вставить в кекс. Отправить их в духовку, разогретую до 180 градусов, на 15-20 минут.



На готовность проверить кексы зубочисткой или деревянной шпажкой, если она сухая, значит все готово.



Дать кексам немного остыть и можно лакомиться.



Приятного аппетита!



Этот рецепт по мотивам ВОТ ЭТОГО