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

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

Тыквенные кексы

9 октября 2015 09:54 · https://open-cook.ru/recipes/tykvennye-keksy



Ох и шикарные *кексики* получились! С насыщенным тыквенным вкусом, обалденным апельсиновым ароматом и волшебной ноткой корицы. Очень нежные и яркие, как маленькие солнышки, такими они остаются еще несколько дней. Очень простой и быстрый рецепт, ингредиенты для которого найдутся в любом магазине. Побалуйте себя и своих близких на выходных!

Примерно на 6-8 кексиков:

- 200 гр **тыквы**
- 60 гр сливочного масла комнатной температуры

- 90 гр сахара
- 2 яйца
- 50 мл молока
- 150 гр муки
- 1,5 ч.л. разрыхлителя
- цедра 1 апельсина
- щепотка корицы
- щепотка соли

Тыкву или измельчить в блендере, или натереть на мелкой терке.



Сливочное масло растереть или взбить с сахаром. По одному добавить яйца, после каждого взбивая массу.





Добавить измельченную *тыкву* и молоко, перемешать.



Муку смешать с разрыхлителем и просеять в миску с тестом. Добавить соль, корицу и апельсиновую цедру. Все хорошенько перемешать.



Выложить тесто в формочки на 2/3 или 3/4 как у меня. Формочки можете использовать любые, даже керамические, а вот такие красивые бумажные стаканчики с кленовыми листочками можно купить в моем Магазинчике.



Отправить формочки с тестом в духовку, разогретую до 180 градусов, на 25-30 минут. На готовность проверить зубочисткой, воткнув ее в середину кексов, если выйдет сухая, значит, они готовы.



Кексы с тыквой получились очень красивого яркого цвета как снаружи, так и внутри. Бесконечно нежные, не очень сладкие, они покорили нас с Ильей Николаевичем с первого укуса. Но я думаю, что им очень не хватает орешков. Попробуйте добавить в тесто крупно нарубленные грецкие орехи или фундук.

А еще эти *кексики* очень вкусны с горячим какао!



Приятного аппетита!

Этот чудесный рецепт я нашла у волшебницы Юли.

Комментарии: 10

Ирина # 08:02 6.12.2015

Очень вкусно. У меня не поднялись очень высоко. Можно было класть почти полную форму. Орехи добавила грецкие. Спасибо за рецепт!!!

Марина # 20:50 8.12.2015

Спасибо , очень удачный рецепт . Кексы получились изумительные !

Виктория # 10:40 11.12.2015

Кексы очень сочные и аромат просто божественный) Тесто получилось довольно густое, боялась что не поднимутся, но все отлично, только держала в духовке дольше. Спасибо за рецепт)

Анна # 19:44 18.09.2016

Кексы очень нежные. Но совсем не поднялись почему-то ((

> **Анна Нечаева** # 19:51 18.09.2016
>
> Возможно, проблема в разрыхлителе. Может хранился неправильно или сам по себе плохой. Потому что его здесь так много, что не подняться кексы не могут. Чаще всего проблема разрыхлителя из-за неправильного хранения в магазине.
>
> **Анна** # 21:17 20.09.2016
>
> Большое спасибо за ответ! Уже сделала 2-ой раз т.к. всем понравились -поднялись)) Подскажите пожалуйста, как правильно хранить разрыхлитель?
>
> > **Анна Нечаева** # 23:07 20.09.2016
> >
> > Рада, что поднялись) Обычно сухого и темного места достаточно. Без резких перепадов температур.

Тамара # 06:43 10.12.2017

Вкус не обычный, но забавный. Добавляла орешки.Высоко не поднялись. Спасибо за рецепт.

Анастасия # 23:07 20.11.2021

Я правильно понимаю, что тыкву в тесто добавляют сырую?

> **Анна Нечаева** # 22:01 23.11.2021
>
> Да, все верно. В этом рецепте тыква сырая