

УДК 641.55
ББК 36.997
К33

К33 Кексы и маффины для мальчишек и девчонок. — Москва : Эксмо,
2016. — 64 с. : ил. — (Кулинария. Юный шеф-повар).

ISBN 978-5-699-81461-9

Самые разные кексы и маффины ты сможешь приготовить самостоятельно. Банановые и шоколадные, с джемом и кремовой шапочкой. Просто открывай книгу и начинай готовить, точно следуя рецепту. Пошаговые фото помогут тебе не ошибиться в рецепте, а подробное описание подскажет, как все правильно выполнить. И не забывай просить помощи у мамы, если пользоваться ножом тебе пока трудно.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-81461-9

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2016

Содержание

Введение	4
Манные кексы	5
Брауни с творожным кремом и вишней	7
Чайный кекс	12
Земляничные маффины	14
Шоколадно-творожные кексы	16
Брауни с малиной	20
Творожные кексы	22
Банановый кекс	24
Яблочные кексы	27
Овсяные кексы	30
Кексы с джемом	34
Сметанный кекс с цукатами и орехами	37
Медовый кекс с курагой	42
Шоколадный кекс	44
Сырный кекс	46
Банановые маффины	50
Кекс с вареньем	53
Капкейки	56
Маковые кексы	58
Лимонные кексы	61



7



27



37



53

Введение

Привет,
я Зоя!



Готовить кексы очень просто: смешай, испеки — подавай! Маленькие кексики, солидные маффины или большой кекс на всю семью — выбирай по вкусу. Эти изделия могут быть сладкими и несладкими, например овощными.

Для начинки можно использовать сезонные свежие фрукты и ягоды, цукаты, орехи, сухофрукты, готовые джемы, шоколад.

При добавлении в тесто фруктов, пропитанных разными сиропами, получаются очень ароматные кексы. Как правило, они выпекаются в круглой форме с отверстием посередине и напоминают большое пышное кольцо.

Маленькие кексы и маффины универсальны: они подходят как для завтрака, так и для вечернего чаепития. Благодаря небольшим размерам их удобно брать с собой в качестве перекуса во время прогулки или пикника, к тому же это прекрасное порционное угощение для детских праздников.

Желаем успехов!



Манные кексы

Манная каша не имеет ничего общего с нежными и сочными кексами, приготовленными по этому рецепту.

Тебе понадобится



50 минут



130 г
муки



1 яйцо



100 г
маргарина



1/2 ч. л.
соды



230 г
сметаны



2 капли
уксуса



140 г
сахара



140 г
манной
крупы



Сливочное масло
для смазывания



1 Вбей яйцо в стакан для миксера. Добавь сметану и сахар. Взбивай, пока сахар полностью не растворится.

2 Положи маргарин в пиалу и растопи в микроволновой печи. Аккуратно влей маргарин в стакан с яично-сметанной массой, взбей.



3 Смешай в миске муку и манную крупу, влей жидкое тесто. Погаси соду уксусом, добавь в миску и перемешай.



4 Смажь формочки сливочным маслом, положи в каждую тесто. Попроси маму выпекать кексы 25 минут в духовом шкафу при температуре 180 °С.

Если для рецепта требуется сода, отмерь нужное количество и положи в столовую ложку. По одной капле добавляй в неё уксус, пока вся сода не вспенится (это называется «погасить соду»).



Классно вышло!



Брауни с творожным кремом и вишней

Брауни — идеальное предложение для любителей шоколада. Они отличаются предельно нежной и влажной сердцевинкой. Такой кекс не только очень красивый, но и невероятно вкусный. Сочетание горького шоколада с нежным творогом и яркой вишней удивит и порадует твоих родных и близких. Этот кекс даже может заменить торт на праздничном столе.

Тебе понадобится



2 часа



150 г
горького
шоколада



180 г сливочного
масла +
+ для смазывания



430 г
творога



220 г
сахара



1,5 ст. л.
ванильного
сахара



6 яиц



225 г
муки



1,5 ч. л.
разрыхлителя



450 г
вишни