

Йогуртовий кекс

М'який, ароматний, солодкий, смачний і легкий водночас, так це саме він - йогуртовий кекс, що ідеально підходить до сніданку, перекуски й навіть святкового столу.

Саме тепер, коли закінчується чудова пора відпусток й розпочинається активний навчально-робочий період, дуже важливо розпочати день з хорошого сніданку. А саме з домашнього свіжого запашного кексу. Спільна ранкова родинна трапеза стане глибинно-теплою допомогою упродовж всього робочого дня перед якою не вистоять жодні виклики часу. Дехто може не погодитися і сказати, що магазинна випічка також смачна, так, можливо, але вона все одно не має цієї безумовно-магічної родинної сили як ласощі приготовані маминими руками, або руками коханої дружини. А кекс з йогурту саме такий - магічно-родинний.

У цьому рецепті можна використати різноманітний йогурт, класичний, ванільний, фруктовий й декорувати кекс на будь-який смак.

- 250 г борошна
- 100 г картопляного крохмалю
- 1 пакетик розпушувача для тіста
- 3 яйця
- 200 г цукру
- 120 мл олії
- 350 г йогурту
- 1 пакетик ванільного цукру

Приготувати форму для кексу змастити її вершковим маслом й притрусити борошном.

Нагріти духовку до 180 С.

Для приготування кексу з йогурту спершу необхідно відокремити жовтки від білків. Білки збити до стійкої піни з дрібною солі.

Потім збити яєчні жовтки з цукром, до утворення світлого крему. Під час

збивання додати ванільний цукор й олію.

В окрему посудину просіяти борошно, розпушувач та крохмаль.

Поступово, почергово до жовткової маси додати борошняну суміш та йогурт й продовжувати збивати на малій швидкості.

До утвореної маси додати збиті білки й перемішати лопаткою чи дерев'яною ложкою.

Картопляний крохмаль у поєднанні з йогуртом та цукром надає кексу фантастичну пухкість і зберігає її упродовж декількох днів. Якщо у вас немає крохмалю, його можна замінити тією ж кількістю борошна.

Рівномірно вилити тісто у форму для випікання кексу й випікати у попередньо розігрітій духовці 50-60 хвилин, готовість кексу перевірити за допомогою дерев'яної шпажки, або зубочистки.

Готовий кекс вийняти з духовки, залишити на 10 хв і лише потім вийняти з форми.

Прикрасити кекс можна по-різному, залити шоколадною чи білою-цукровою глазур'ю, прикрасити фруктами або просто присипати цукром-пудрою.























