

Пасхальные кексы

45—55 Мин.

Способ приготовления

1. Первым делом разогрейте духовку до 160°C. Смажьте формочки для кексов сливочным маслом. Затем приступите к приготовлению теста: очистите и мелко натрите морковь, в миске взбейте сахарную пудру, мягкое сливочное масло и щепотку соли до пышной массы, а затем постепенно добавьте яйца, постоянно перемешивая.
2. Теперь смешайте муку и разрыхлитель и добавьте в тесто. Раскройте стручок ванили, аккуратно выскребите сердцевину в смесь. Добавьте туда же тертую морковь и овсяные хлопья. Хорошо перемешайте все ингредиенты, пока не исчезнут комочки. Если тесто получается сухим, добавьте немного молока.
3. Заполните формочки для кексов тестом и выпекайте в разогретой духовке около 35 минут.
4. Пока кексы выпекаются, приготовьте крем. Смешайте сахарную пудру с мягким сливочным маслом, творогом и щепоткой соли до получения однородного крема. Затем дайте крему остыть в холодильнике.
5. Готовые кексы достаньте из духовки и дайте остыть. Перелейте крем в кондитерский мешок с декоративной насадкой и украсьте кексы. В качестве посыпки используйте мельницу Нежная корица! Приятного аппетита!

Ингредиенты 12 Порции

= Kotányi Produkte

Для теста:

150 г	Морковь
150 г	Мука
100 г	Сахарная пудра
100 г	Овсянка (мелкого помола)
62 г	Сливочное масло
2 шт.	Яйцо
2 ст.л.	Молоко
8 г	Разрыхлитель теста
1 ст.л.	Лимонная цедра измельченная
1 стручок	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
Щепотка	Соль морская

Для крема:

60 г	Сахарная пудра
40 г	Сливочное масло
100 г	Творог
Щепотка	Нежная корица