



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

