

Лимонно-маковий кекс

— хв

Інгредієнти 12 порц.

= Kotányi Produkte

250 г	Борошна
2 пакетика	Розпушувач для тіста
	¼ ч. л. солі
2 ст.л.	Меленого маку
170 г	Вершкового масла (кімнатної температури)
130 г	Цукру
20 г	Лимонного цукру
3	Яйця
1 ст.л.	Цедра лимону
50 мл	Лимонного соку
300 г	Сметани

Для глазурі:

80 г	Цукрової пудри
	Сік і цедра ½ лимона

Приготування

1. Розігріти духовку до 170°C (режим верхній + нижній жар). Форму для кексу ретельно змастити маслом і притрусити борошном.
2. У мисці змішати борошно, розпушувач та сіль. В іншій мисці збити масло з обома видами цукру на середній швидкості до розчинення цукру — приблизно 7 хвилин. Додавати яйця по одному, щоразу ретельно збиваючи масу після кожного додавання.
3. Додати цедру лимону, сік і сметану, перемішати. Додати сухі інгредієнти та мак. Акуратно вимішати тісто міксером.
4. Вилити тісто у підготовлену форму та поставити в духовку. Випікати 45 хвилин, потім перевірити дерев'яною шпажкою. Якщо тісто сире — допекти ще 5–10 хвилин.
5. Дати кексу постояти 5 хвилин у формі, потім обережно перекласти на решітку до повного охолодження. Для глазурі змішати цукрову пудру з лимонним соком, полити кекс і прикрасити лимонною цедрою.