

Рецепт: Шоколадный кекс

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Шоколадный кекс – сказочно вкусный десерт, не требующий особых усилий и много времени, а успех при приготовлении практически всегда обеспечен. Ароматный кекс шоколадный не оставит равнодушным ни одного сладкоежку и однозначно поднимет настроение.

Ингредиенты:

Сливочное масло – 100 г

Сахар – 200 г
Яйца – 4 штуки
Мука – 250 г
Изюм – 50 г
Орехи – 50 г
Какао – 1 столовая ложка
Ванильный сахар – 1 чайная ложка
Разрыхлитель или сода – 1 чайная ложка

Способ приготовления:

Шаг 1:

Тщательно взбиваем яйца с сахаром и ванильным сахаром.

Шаг 2:

Добавляем какао и снова взбиваем до однородности.

Шаг 3:

Полученную массу растираем с размягчённым при комнатной температуре сливочным маслом.

Шаг 4:

Смешиваем муку с разрыхлителем и просеиваем.
Добавляем муку с остальной массе и взбиваем.

Шаг 5:

Добавляем 50 г распаренного изюма и измельчённые орехи.
Перемешиваем тесто.

Шаг 6:

Форму для кекса смазываем сливочным маслом и обсыпаем мукой.
Заполняем форму на 3/4 объёма тестом и ставим выпекать при температуре 200 – 220 градусов примерно 25 минут.
С помощью зубочистки проверяем готовность кекса – если она осталась сухой после прокалывания, кекс готов.
Даём кексу немного остыть, а затем вынимаем из формы.

Шаг 7:

По своему желанию кекс можно украсить шоколадной помадкой или

обсыпать сахарной пудрой.

Чтобы приготовить шоколадную помадку, растопите на водяной бане 50 г тёмного шоколада и 50 г сливочного масла. Тёплой помадкой полейте кекс и оставьте до полного застывания.

Шоколадный кекс готов.

Приятного чаепития!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**

Оцените рецепт, пожалуйста: