Кексы с апельсином и имбирём

Добавил(а) Оля
23.12.10 05:04 -





Продукты

- Сахар - 150 гр., Яйцо - 3 шт.
- Масло сливочное - 150 гр.

- Мука - 100 гр., Разрыхлитель 1 ч.л.
- Апельсин - 1 шт.
- Имбирь - 1 ч.л., корица



Смешиваем сахар и мягкое масло.



Цедру апельсина натереть на тёрке, сок выжать.

Имбирь почистить, натереть на тёрке.



В масло и сахар добавляем яйца, взбиваем.



Смешиваем муку и разрыхлитель, добавляем в тесто. Всё хорошо взбиваем.



В тесто выкладываем цедру и сок апельсина, имбирь. Взбиваем до однородной массы.



Формочки смазываем маслом, выкладываем тесто.



Форму смазываем маслом.

Выкладываем тесто.

Выпекаем в разогретой до 190 градусов духовке 20-25 минут.

У меня получилось 3 маленьких кексика и 1 большой.



Смешиваем 3 ст.л. сахара, 1 ст.л. воды. Нагреваем до кипения. Тёплым сиропом поливаем кексы.



Приятного аппетита!!!

Кексы с апельсином и имбирём

Добавил(а) Оля
23.12.10 05:04 -



Приятного аппетита!!!



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}