

# Волгина Анна Владимировна и Волгина Анастасия

Кексы «Нестики»  
на праздник День Матери



# Ингредиенты

яйцо – 1 шт.

сахар – 200 гр.

ванильный сахар – 1 пакетик (8 гр.)

соль – 1/3 ч.л.

молоко – 150 мл.

подсолнечное масло, рафинированное – 100 мл.

мука – 350 гр.

разрыхлитель – 1 пакетик (10 гр.)

сахарная пудра для посыпки - 1 ч.л.



# Рецепт

Для начала **замешаем тесто**, для этого используем: яйцо, сахар, пакетик ванильного сахара, немного соли, молоко и подсолнечное масло. Все перемешиваем до полного растворения сахара.

Возьмем муку и добавим в нее разрыхлитель теста, перемешиваем.

Добавляем муку в тесто и замешиваем его ложкой. Оно должно получиться немного **вязким**.



# Рецепт



Полученную массу аккуратно выкладываем в формочки для выпекания. По желанию можно добавить джем или ягоды, но наша семья любит кексы без начинки :)



# Рецепт

Выпекаются кексы в разогретой духовке до 180 градусов 27-30 минут до красивой румяной корочки.



# Итоги



Спустя полчаса **достаем кексы** и оставляем их на десять минут-после этого они будут легко отходить от краев формочек.



# Итоги

Как кексы остынут убираем салфетку и посыпаем для красоты сахарной пудрой.

Кексы получаются с приятно-хрустящей корочкой, а внутри мягкие и пористые, они легки в приготовлении и всегда получаются очень вкусными: то, что надо для **семейного чаепития!**



Спасибо за внимание!

и приятного аппетита!

