



# «Вместе с мамой всё смогу!»

Кулинарный мастер-класс

«То, что мы любим!»

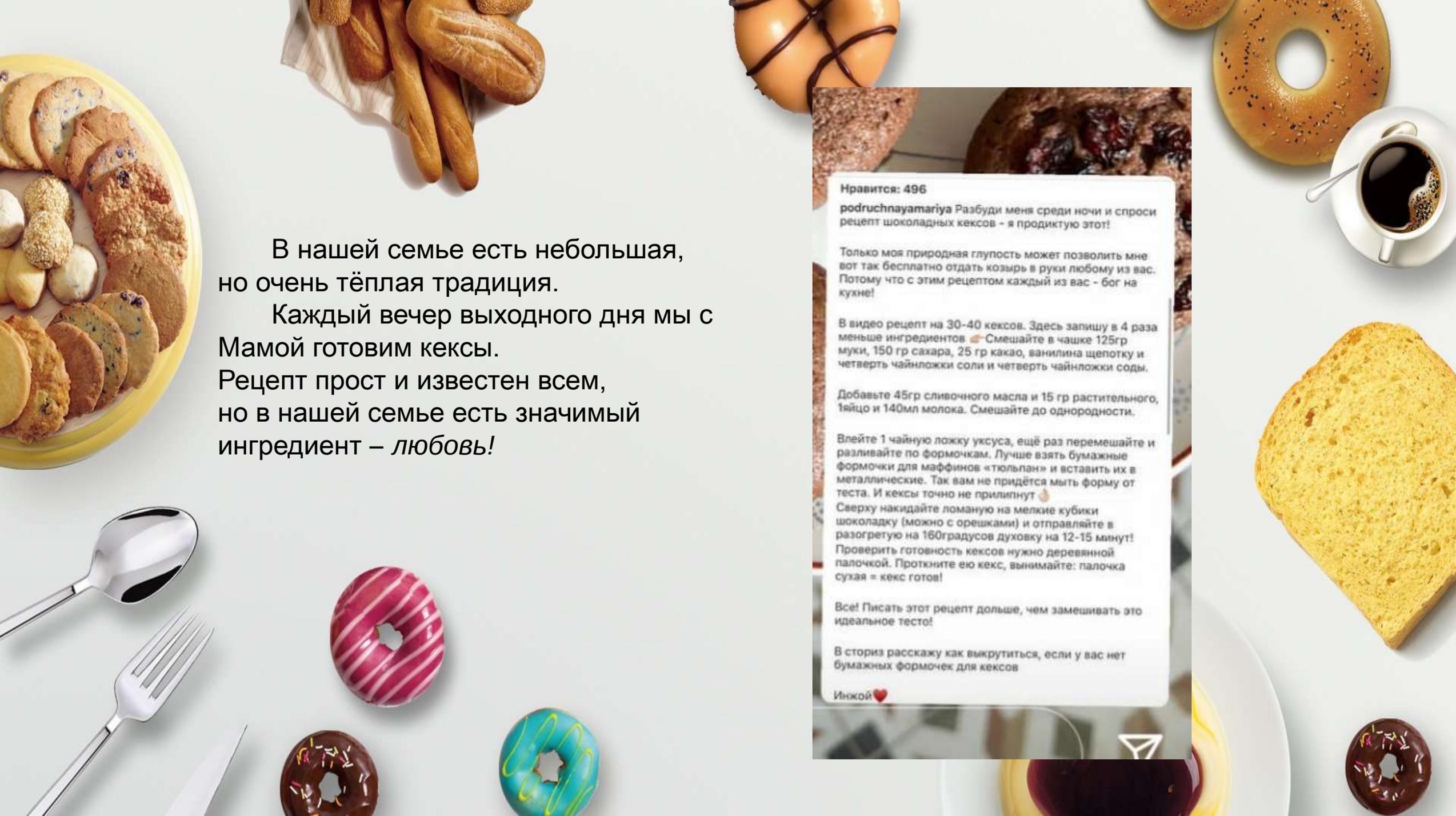
подготовила

ученица 2 класса МАОУ СОШ №77

Фисунова Маргарита

8 лет

г. Краснодар  
2022 г.



В нашей семье есть небольшая,  
но очень тёплая традиция.  
Каждый вечер выходного дня мы с  
Мамой готовим кексы.  
Рецепт прост и известен всем,  
но в нашей семье есть значимый  
ингредиент – *любовь!*

Нравится: 496

**podruchnayamariya** Разбуди меня среди ночи и спроси рецепт шоколадных кексов – я продиктую это!

Только моя природная глупость может позволить мне вот так бесплатно отдать козырь в руки любому из вас. Потому что с этим рецептом каждый из вас – бог на кухне!

В видео рецепт на 30-40 кексов. Здесь запишу в 4 раза меньше ингредиентов 🍴 Смешайте в чашке 125гр муки, 150 гр сахара, 25 гр какао, ванилина щепотку и четверть чайной ложки соли и четверть чайной ложки соды.

Добавьте 45гр сливочного масла и 15 гр растительного, яйцо и 140мл молока. Смешайте до однородности.

Влейте 1 чайную ложку уксуса, ещё раз перемешайте и разливайте по формочкам. Лучше взять бумажные формочки для маффинов «тюльпан» и вставить их в металлические. Так вам не придётся мыть форму от теста. И кексы точно не прилипнут 🍪

Сверху накидайте ломаную на мелкие кубики шоколадку (можно с орешками) и отправляйте в разогретую на 160градусов духовку на 12-15 минут! Проверить готовность кексов нужно деревянной палочкой. Проткните ею кекс, вынимайте: палочка сухая = кекс готов!

Все! Писать этот рецепт дольше, чем замешивать это идеальное тесто!

В сториз расскажу как выкрутиться, если у вас нет бумажных формочек для кексов

Инжой ❤️



Начнём наше приготовление:

1 этап :

Подготовим все необходимые ингредиенты:

- ❖ **Мука – 125 грамм**
  - ❖ **Сахар – 150 грамм**
  - ❖ **Какао – 25 грамм**
  - ❖ **Соль –  $\frac{1}{4}$  чайной ложки**
  - ❖ **Сода –  $\frac{1}{4}$  чайной ложки**
  - ❖ **Сливочное масло – 45 грамм**
  - ❖ **Растительное масло – 15 грамм**
  - ❖ **Яйцо – 1 шт.**
  - ❖ **Молоко – 140 мл**
  - ❖ **Ванилин – по вкусу**
- 
- 
- 
- 



## 2 этап:

Смешиваем в удобной для Вас

ёмкости

- муку,
- сахар,
- какао,
- соль,
- соду,
- ванилин

Всё хорошо перемешиваем

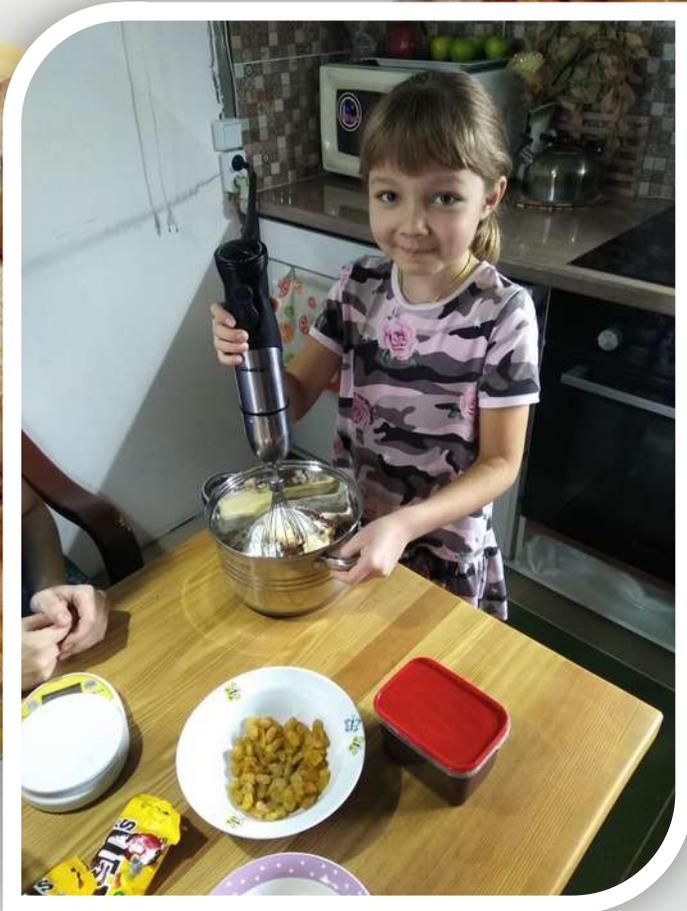




После тщательного перемешивани  
Добавляем:

- Сливочное масло
- Растительное масло
- Яйцо
- Молоко





Все добавленные ингредиенты смешиваем с помощью миксера. Мы с мамой решили использовать изюм, как начинку. А Вы можете сделать начинку по вкусу.

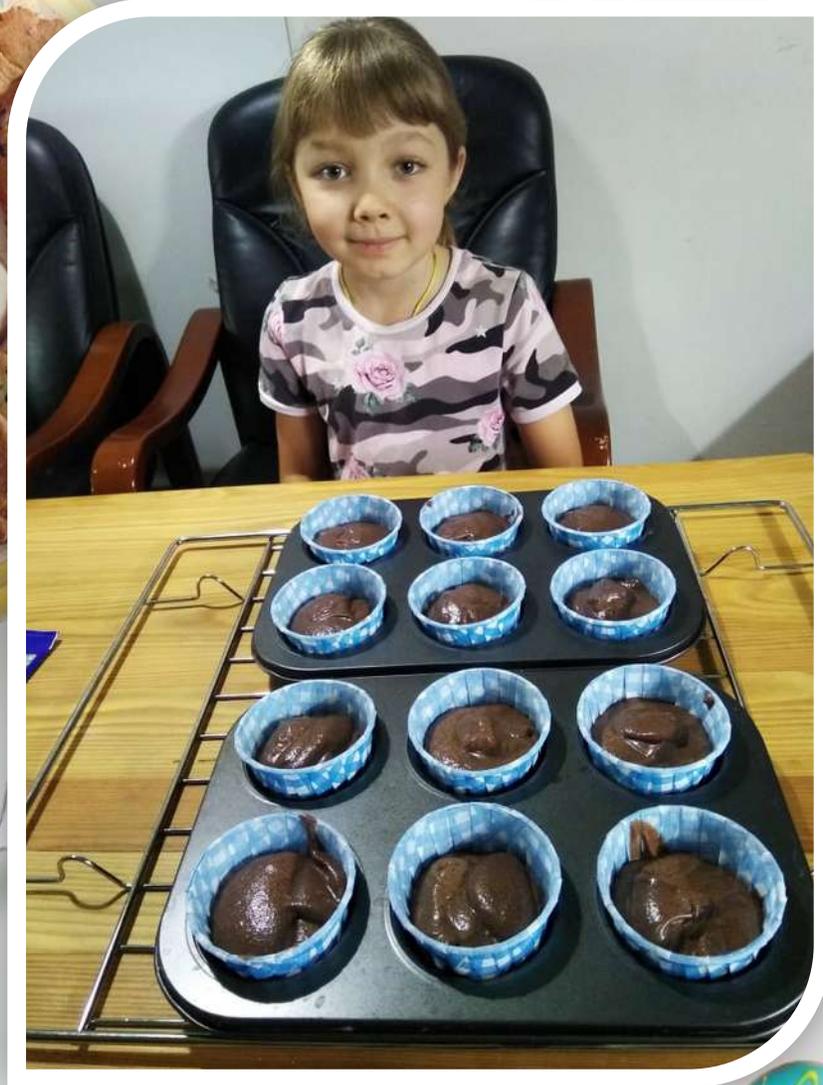
После смешивания, когда тесто получилось однородным, добавляем изюм и аккуратно перемешиваем ложкой или лопаткой.





Тесто готово!  
Теперь можно выкладывать в  
бумажные формы для кексов!





Наполненные формы  
отправляем в разогретую  
духовку на 160 градусов на 15  
минут.





Мы проверяем готовность наших кексов деревянной палочкой.

Проткнем кекс, если палочка осталась сухая – кекс готов!



А здесь играет моя фантазия!  
Кексы можно украсить всем, чем угодно!  
Мы решили это сделать

- ✓ горячим шоколадом,
- ✓ драже
- ✓ кондитерской присыпкой.





Готово!

*Приятного  
аппетита!*