

# Кексы

## Мой собственный рецепт

Кокорина Виктория  
7 «Г»

# История возникновения, или как я придумала этот рецепт

- ▶ Однажды я захотела порадовать маму и своих близких, решив испечь что-нибудь вкусненькое, но не знала ни одного рецепта. Я начала вспоминать как готовит подобные «вкусняшки» моя мама и случайно придумала данный рецепт.

# Ингредиенты

- ▶ 1. 200г растопленного масла
- ▶ 2. 2 яйца
- ▶ 3. 1 стакан сахара
- ▶ 4. Щепотка соли
- ▶ 5. Разрыхлитель для теста
- ▶ 6. 2-3 столовые ложки какао
- ▶ 7. 500г муки
- ▶ 8. 1 стакан молока

- ▶ Тесто замешивается из минимального набора продуктов. Взбиваем размягченное масло с яйцами и сахаром.



- ▶ Добавляем какао. Хорошенько перемешав, добавляем щепотку соли, разрыхлитель и муку.



- ▶ Тесто замешиваем до однородной консистенции. По густоте как сметана средней жирности. Готовые формочки для кексов смазываем маслом и заполняем тестом до половины.



- ▶ Выпекаем примерно 30-40 минут при температуре 180°С. При желании можно украсить кремом.



Приятного аппетита!