

Эксперт бренда

VAMIX

Ольга Касицына
рекомендует

Вкусные
решения
С
SHOPPING
LIVE

СОЧНЫЕ КЕКСЫ ИЗ КАБАЧКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахар — 250 г
- 3 яйца
- Масло растительное — 250 мл
- Пшеничная мука — 420 г

Для шоколадной глазури:

- Сливочное масло — 120 г
- Абрикосовый джем (по желанию)
- Орехи — 100 г
- Шоколад — 160 г

ВАМ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ

151407

Блендер
Vamix



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Отделите желтки от белков и взбейте блендером белки в плотную пену, используя **насадку для взбивания** на первой скорости. Затем взбейте желтки с сахаром до хорошей пены, используя **насадку для смешивания**.
2. Влейте подсолнечное масло и снова хорошо взбейте **насадкой для смешивания**.
3. Нарубите орехи и натрите кабачки.
4. Добавьте натёртые кабачки к смеси. На этом же этапе добавьте разрыхлитель, муку, орехи и корицу и аккуратно перемешайте всё это с белковой пеной.
5. Выложите смесь на противень, выпекайте при 160 °С около 30 минут, а затем дайте остыть. Покройте готовый кекс абрикосовым джемом. Нарежьте масло и шоколад на более мелкие кусочки и нагрейте в миске, постоянно помешивая, чтобы ничего не подгорело (предпочтительно на водяной бане). Покройте кекс шоколадной глазурью.

shoppinglive.ru

