

Ирина Акулина

12+



Куличи, кексы, маффины

Есть безглютеновые рецепты

Annotation

Куличи, кексы, маффины, краффины – все это большое семейство вкусной сдобной выпечки. Главный в этом клане, конечно, кулич или пасхальный хлеб. В каждой стране есть свой традиционный рецепт такого хлеба, но всегда он сдобный, пышный, сладкий. Кулич – главное украшение православного пасхального стола, и самые вкусные, интересные рецепты кулича вы найдете в этой книге. Приготовление кулича требует от хозяйки умения, терпения, времени и точности, а, вот, производные от него (кексы, капкейки, маффины) довольно просты и быстры в приготовлении, но не менее вкусные. Рецепты куличей и кексов из безглютеновой смеси заинтересуют тех, кто не может себе позволить выпечку из пшеничной муки.

- [Ирина Акулина](#)
 - [Куличи](#)
 -
 - [Кулич сдобный](#)
 - [Пасхальный кулич 1](#)
 - [Пасхальный кулич 2](#)
 - [Пасхальный кулич «Апельсиновый»](#)
 - [Пасхальный кулич венский](#)
 - [Пасхальный кулич на желтках](#)
 - [Пасхальный кулич итальянский](#)
 - [Пасхальный заварной кулич](#)
 - [Кулич "Краффин"](#)
 - [Кулич пасхальный идеальный](#)
 - [Кексы](#)
 -
 - [Капкейки на молоке](#)
 - [Капкейки «Брауни»](#)
 - [Раскладываем тесто по формочкам, заполняя их на 2\3 объема. Выпекаем шоколадные кексы в разогретой до 180 градусов духовке около 20 минут.](#)
 - [Капкейки со сливочным сыром](#)

- [Шоколадные кексы](#)
 - [Кекс творожный](#)
 - [Кекс с пудингом](#)
 - [Кексы медовые постные](#)
 - [Морковные кексы с имбирем и корицей](#)
 - [Кексы с сыром](#)
 - [Шоколадные кексы с жидкой сахарной начинкой](#)
 - [Шоколадный маффин со сгущенным молоком](#)
 - [Маффин традиционный с лимонной цедрой](#)
 - [Краффин](#)
 - [Куличи и кексы без глютена](#)
 - [Глазурь лазурь для куличей без яиц](#)
 - [Пасхальный кулич](#)
 - [Пасхальный кулич для веганов](#)
 - [Кулич без глютена и лактозы «Очень просто»](#)
 - [Творожный кулич с лимоном](#)
 - [Кексы со сливой без глютена из яблочного повидла](#)
 - [Безглютеновые творожные кексы с яблоком](#)
 - [Кексы с бананом и черемуховой мукой](#)
 - [Шоколадный кекс из кабачков](#)
 - [Шоколадные кексы со сливовым джемом](#)
 - [Кексы с крем-чиз](#)
 - [Кекс шоколадно—ореховый](#)
-

Ирина Акулина

Куличи, кексы, маффины

Куличи

Кулич – русское название пасхального хлеба, хотя к нам слово «кулич» пришло из европейских языков – kulich – от испанского и koulitch – от французского.

Предание гласит, что после того, как Иисус Христос воскрес, он являлся к апостолам во время их трапез. Они специально оставляли свободным для Христа центральное место за столом, в середину которого ставили хлеб (по-гречески – «артос» – высокий цилиндрический хлеб круглой или овальной формы).

Со временем в каждой семье на Пасху стали готовить такой хлеб. Кулич – это главное блюдо пасхального стола.

По народной примете, если кулич получился хорошим, в доме будет процветание и благополучие. В тесто для куличей кладут много яиц, взбитых в пену белков, много сливочного масла и так же много сахара. Все эти компоненты позволяют получить очень сдобное тесто, а готовые куличи долго не черствеют.

Чтобы кулич получился хорошим, следуем определенным правилам:

- точно соблюдаем рецептуру, пропорции продуктов, последовательность приготовления;
- муку обязательно просеиваем, и не один раз;
- изюм, цукаты вмешиваем в тесто сухими;
- яичные белки для взбивания охлаждаем;
- первые 15 – 20 минут выпекания духовку не открываем;
- готовность кулича проверяем деревянной шпажкой или зубочисткой;
- готовые куличи вынимаем из духовки и кладем на бок;
- из формы кулич извлекаем уже остывшим;
- готовый кулич покрываем глазурью и украшаем мармеладом, цукатами, кондитерской присыпкой.

Глазурь готовится просто. Нам нужно:

белок яичный – 1 шт.

пудра сахарная – 200-250 г

сок лимона – 1-2 ч. л.

Яичный белок немного взбить вилкой (до образования легкой пены), добавить половину нормы сахарной пудры и перемешать.

Добавить лимонный сок, перемешать. Небольшими частями добавить оставшуюся сахарную пудру, пока глазурь не станет достаточно густой. По желанию в глазурь можно добавить пищевой краситель.

Н.В. Чем дольше вы будете замешивать тесто, тем вкуснее будут готовые куличи. Готовое тесто должно быть послушным, мягким и приятным на ощупь.

Не бойтесь добавлять в тесто растительное или топленое масло, ведь оно не только облегчит для вас процесс приготовления, но и сделает кулич еще вкуснее.

Храните куличи в большой кастрюле, застеленной чистым полотенцем и накрытой крышкой, и тогда они будут больше недели оставаться мягкими, ароматными и вкусными, как в день выпечки.

Кулич сдобный

Ванильный сахар – 2 пакет.

Сахарная пудра – 100 г

Цукаты – 400 г

Масло сливочное – 600 г

Изюм – 400 г

Сахар коричневый (для опары -100г, в тесто -700 г) – 800 г

Мука пшеничная (для опары-600г, в тесто -1500 г) – 2100 г

Соль – 1,5 ч. л.

Дрожжи (свежие) – 100 г

Яйцо куриное (в тесто 10 шт., для глазури 2 шт) – 12 шт.

Масло растительное (для опары) – 3 ст. л.

Молоко – 1 л

Дрожжи разведем в чуть теплом молоке, добавим муку, растительное масло, сахар, соль и поставим опару в теплое место на 1 час.

Растопить сливочное масло и дать ему остыть.

Желтки отделить от белков. Отложить половину нормы сахара. Одну часть использовать для взбивания желтков, другую для белков. В желтки добавить ванильный сахар и половину нормы коричневого сахара, взбить до белого цвета. В поднявшуюся опару добавить желтки, взбитые с сахаром, и растопленное масло, хорошо перемешать. Добавить к опаре муку. Перемешать. В тесто добавить изюм и цукаты. Поставить тесто на 30 минут в теплое место. Два белка отложить заранее для глазури, остальные белки взбить с остатками сахара в крепкую пену. В поднявшееся тесто ввести взбитые белки. Дать тесту еще раз подняться и хорошо перемешать. Формы для куличей смазать маслом, дно выстелить пергаментом, выложить в них тесто на 1/3 высоты, дать подняться еще на 1/3 высоты. Поставить в духовку выпекаться на 1 час при температуре 180 градусов.

Взбить белки с сахарной пудрой для глазури и смазать чуть остывшие куличи сверху.

Пасхальный кулич 1

Молоко – 300 г
Масло сливочное – 180 г
Желтки – 3 шт.
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 250 г
Дрожжи прессованные – 50 г
Изюм – 50 г
Кардамон – 7-8 зерен
Мускатный орех молотый – 0,5 ч. л.
Водка – 2 ст. л.
Ванилин – 3 г
Соль – 1 щепотка
Для глазури:
Белок яичный – 1-2 шт.
Сахарная пудра – 200 г
Лимон (сок лимона) – 1 ломтик

Муку просеять через сито, можно даже два раза. В теплом молоке развести дрожжи, размешать, вылить в емкость, в которой будете замешивать тесто для пасхального кулича.

Добавить размягченное масло. Добавить яйцо и желтки. Перемешать, всыпать сахар, ванилин, размолотый кардамон, мускатный орех, влить коньяк. Постоянно вымешивая, порционно добавлять просеянную муку. Когда тесто начнет легко отставать от рук, как на фото, тогда тесто на пасху готово. Тесто для пасхального кулича не должно быть крутым, в пасхальном куличе оно всегда мягкое. Тесто накрыть его сверху пищевой пленкой, накрыть полотенцем и пледом. Оставить подходить в теплом месте. Сдобное тесто подходит долго, в течение 5-6 часов. Когда тесто увеличится в размере минимум в два раза, еще раз хорошо его обмять, добавить изюм, вымесить, чтобы распределить изюм равномерно по тесту. Масса теста должна соответствовать третьей части формы, в которой будете выпекать кулич. Когда все формы для выпечки будут заполнены

тестом, оставляем их для расстойки. Тесто должно «отдохнуть» и увеличиться в размере.

Выпекаем пасхальные куличи в заранее разогретой до 190-200 градусов духовке. Время выпечки зависит от духовки и размера куличей. Естественно, большие будут выпекаться дольше, маленькие – быстрее. Проверяйте пасхальные куличи на готовность деревянной палочкой, спичкой или зубочисткой. Готовые и остывшие куличи поливаем или смазываем глазурью и украшаем присыпкой.

«

Куличики» на пару

Сливки 200 г

Мука пшеничная 300 г

Дрожжи 5 г

Сахар 200 г

Соль 4 г

Яйца 2 шт.

Яйца (белок) 50 г

Сахар (пудра) 100 г

Лимон (сок) 2 г

Смешайте сливки, муку, дрожжи, сахар, соль и яйца. Вымесите тесто и поставьте его в тёплое место на час.

Затем разложите по формочкам и запекайте в течение 15 минут на пару или в пароварке.

Для приготовления глазури смешайте в миксере белок, сахарную пудру и лимонный сок.

Покройте этой глазурью куличи сразу после их приготовления.

Пасхальный кулич 2

Мука 250 г
Сахар (песок) 100 г
Молоко 100 мл
Дрожжи 5 г
Масло (маргарин) 100 г
Яйца 1 шт.
Яйца (желток) 1 шт.
Изюм 25 г
Апельсин (цукаты) 150 г
Сахар (ванильный) 1 ч. л.
Яйца (белок) 1 шт.
Сахар (пудра) 150 г
Лимон (сок) 1 ч. л.

Разведите дрожжи в тёплом молоке, добавьте щепотку сахара и 2 ст. л. муки. Поставьте в тёплое место на 30 минут (опара считается готовой, когда дрожжи поднимутся и опадут).

Добавьте в опару муку, яйцо, желток, оставшийся сахар и ложку ванильного сахара, затем замешивайте тесто. Добавьте размягчённый маргарин или масло и вымесите тесто до эластичности. После этого снова уберите тесто в тёплое место. Добавьте в поднявшееся тесто изюм и цукаты. Наполните формы для куличей тестом на 1/4, оставьте в тёплом месте. Как только тесто увеличится в объёме до верха формы, поставьте в разогретую духовку до 180 градусов и выпекайте 40 минут.

Остудите готовые куличи и достаньте из формы.

Для приготовления глазури взбейте белок с лимонным соком, небольшими порциями добавляя сахарную пудру.

Нанесите глазурь на кулич и украсьте цукатами.

Пасхальный кулич «Апельсиновый»

200 г сливочного масла

200 г сахара

4 яйца

300 г муки

25 г разрыхлителя

200 г апельсиновых цукатов

200 г изюма

50 г грецких орехов

50 мл апельсинового ликера

200 мл апельсинового фреша (свежевыжатого апельсинового сока)

10 мл жидкой ванили

Фреш апельсина довести до кипения, залить им порезанные апельсиновые цукаты и предварительно размоченный изюм. Через 15 минут добавить апельсиновый ликер и поставить в холодильник на 10 – 12 часов.

Масло сливочное смешать с сахаром и взбить в миксере до образования пышной массы, затем добавить по очереди яйца. Добавить ваниль и перемешать.

Добавить предварительно выдержанный изюм, цукаты и орехи. Все хорошо смешать и выложить в форму.

Выпекать при температуре 150 градусов 30 – 60 мин. (в зависимости от размера форм). Украсить по усмотрению глазурью, обсыпками или кремом.

Пасхальный кулич венский

Ингредиенты для опары:

куриные яйца – 4 шт.;

сахар – 150 г;

молоко – 150 мл;

сливочное масло – 100 г;

дрожжи – 17 г.

Ингредиенты для теста:

ванильный сахар – 100 г;

соль – 0,5 ч. л.;

куркума – 0,5 ч. л.;

кардамон – на кончике ножа;

мускатный орех – на кончике ножа;

коньяк – 1 ч. л.;

курага – 100-150 г;

мука – 5 ст.;

растительное масло – 2 ст. л.;

сливочное масло для смазывания.

Опара:

В небольшую кастрюлю высыпьте сахар, разбейте яйца и перемешайте венчиком. Подогрейте молоко, вылейте его к опаре, поломайте дрожжи на крошку и поместите в кастрюлю. Сливочное масло растопите, остудите и тоже влейте в массу. Перемешайте смесь, накройте кастрюлю крышкой и оставьте ее в теплом месте на 12 часов.

Тесто:

В кастрюлю с опарой поместите ванильный сахар, соль, кардамон, куркуму, мускатный орех и коньяк. Перемешайте массу, а затем постепенно добавляйте муку небольшими частями, замешивая тесто. Месите тесто примерно 15 минут, чтобы оно получилось мягким и «дышащим». Добавьте в тесто растительное масло, еще немного поместите и выложите тесто в чистую емкость. Накройте емкость полотенцем и уберите тесто в теплое место, чтобы оно увеличилось в объеме примерно в два раза.

Курагу порежьте на небольшие кусочки. Поднявшееся тесто обомните, оно должно получиться нежным, но немного липким.

Добавьте в тесто сухофрукты, помните его еще немного, а затем разделите на части и поместите каждую часть в заранее подготовленные формы и накройте их полотенцем, тесто должно еще подняться.

Рассчитывайте количество форм в зависимости от их размера и количества теста: каждую форму вы заполните тестом примерно наполовину.

На дно духовки поставьте емкость с водой и разогрейте духовку до 180 градусов. Когда тесто поднимется до краев форм, поместите противень в духовку и выпекайте ваши куличи примерно 40-50 минут. Готовность проверяйте шпажкой.

Готовые куличи остудите под полотенцем, а затем украсьте на свое усмотрение. Можете использовать классическую белковую глазурь, измельченные орехи, кондитерскую посыпку и т. п.

Пасхальный кулич на желтках

молоко – 500 мл

мука – 800-1000 г

сливочное масло – 200 г

растительное масло – 100 г

яичные желтки – 8 шт. + 1 желток для смазывания

сахар – 350 г

дрожжи – 50 г

коньяк (можно заменить ромом) – 50 мл

ванильный сахар – 2 ст. л.

соль – 1 ч. л.

цукаты и изюм – 300 г

Изюм вымойте, высушите, а цукаты нарежьте на небольшие кубики. Затейте их коньяком (или ромом) и оставьте на час. По истечении указанного времени слейте алкоголь в другую емкость, но не выливайте, ведь он вам еще понадобится.

Топленое масло растопите в духовке или на плите. С готового масла снимите пленку, процедите через марлю, сложенную в несколько раз. Не сильно подогрейте все молоко. Приготовьте опару: в отдельную емкость налейте 50 мл молока, добавьте 1 ст. л. сахара и тщательно перемешайте. Сюда же раскрошите дрожжи и мешайте до тех пор, пока они не растворятся полностью. Смесь поставьте на 15-20 минут в теплое место, чтобы дрожжи вспенились и поднялись.

В глубокую емкость вылейте остальное молоко, добавьте 200 г муки и тщательно перемешайте, чтобы тесто получилось тягучим, как на оладьи. Вспенившиеся дрожжи размешайте, поместите в молочно-мучную смесь, постоянно помешивая. Емкость с опарой накройте полотенцем и уберите в теплое место на 40-60 минут. Опара должна увеличиться в объеме в 2-3 раза и сморщиться.

В отдельную емкость поместите желтки, добавьте соль, сахар, ванильный сахар и коньяк, в котором настаивались изюм и цукаты, и тщательно перемешайте смесь венчиком или миксером до получения объемной однородной массы.

Желтковую смесь влейте в готовую опару, перемешайте и постепенно введите муку небольшими порциями, замешивая тесто. Сначала мешайте деревянной ложкой, затем посыпьте стол мукой и выложите тесто туда. Во время смешивания постепенно добавляйте муку и смазывайте руки поочередно растительным и топленым маслом.

Приготовленное тесто поместите в глубокую емкость, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте на 3-4 часа.

Выложите тесто на стол, вымешивайте еще пару минут, а затем добавьте изюм и цукаты, предварительно обваленные в муке. Цукаты и изюм должны полностью соединиться с тестом. Тесто поместите в чистую миску, накройте полотенцем и уберите в теплое место еще на 3-4 часа.

Формы заполните тестом на 1/3, прикройте формы полотенцем и подождите, пока тесто дойдет до краев. Оставшийся желток смешайте с 1 ст. л. воды, взболтайте, а затем обмажьте желтковой смесью куличи, уже подошедшие в формах. Разогрейте духовку до 180 градусов, поставьте куличи и выпекайте их примерно 40-60 минут. Если верх куличей подрумянивается слишком сильно, то прикройте их кружочками фольги. Когда куличи испекутся, вытащите их из форм, прикройте чистым полотенцем и оставьте остывать. Остывшие куличи смажьте глазурью и украсьте измельченным мармеладом, цукатами и кондитерской посыпкой.

Пасхальный кулич итальянский

150 мл молока
400 г муки + дополнительно небольшое количество для вымешивания
25 г свежих дрожжей (или 7 г сухих)
60 г сахара
1 ч. л. соли
1 ст. л. муки
2 куриных яйца + дополнительно 5 желтков
175 г сливочного масла + дополнительно для смазывания форм
100-120 г изюма
1 лимон
80-90 г цукатов

Молоко слегка подогрейте. В миске смешивайте молоко с чайной ложкой сахара, одной столовой ложкой муки и дрожжами. Накройте миску и поставьте ее в теплое место на 10 минут.

Просейте в миску с молоком и дрожжами 115 г муки, хорошенько перемешайте, накройте и снова уберите в теплое место на 30 минут. Достаньте миску, добавьте оставшуюся просеянную муку и сделайте в центре ингредиентов углубление. Добавьте в это углубление соль, оставшийся сахар, два яйца и пять желтков, пакетик ванильного сахара.

Все ингредиенты хорошо перемешайте до однородности сначала ложкой, а затем руками, по необходимости добавляя муку. Тесто должно стать эластичным и мягким.

После вымешивания добавьте в тесто, размягченное сливочное масло и снова вымесите. Сформируйте из теста шар, оставьте его в достаточно большой миске, накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте. Оно должно увеличиться в объеме в два раза, для этого ему понадобится около трех-четырех часов.

Подготовьте формы для кулича. Это может быть 2-хлитровая кастрюля для большого кулича или небольшие формы для нескольких куличей. Дно и стенки формы для выпечки застелите воощеной бумагой, сверху дополнительно смажьте сливочным маслом.

Достаньте тесто, положите его на присыпанный мукой чистый стол. На этой стадии добавляйте к тесту изюм, цукаты, цедру одного лимона. Вымесите тесто, чтобы вся начинка распределилась равномерно, и выложите в подготовленную форму.

Снова накройте тесто и оставьте в теплом месте примерно на 1-2 часа. За это время тесто должно подняться значительно выше формы.

Традиционно итальянский кулич украшается миндальной глазурью, которая будет выпекаться вместе с куличом.

Для глазури:

40 г очищенного миндаля,

60 г сахарной пудры,

33 г крахмала

чуть меньше одного белка (около 23 г).

Измельчите в блендере до порошкообразного состояния миндаль, сахарную пудру и крахмал, добавьте белок и продолжайте взбивать. Нанесите глазурь на кулич, сверху посыпьте измельченным миндалем или миндальными лепестками.

Разогрейте духовку до 200 градусов и выпекайте кулич 15 минут. Затем накройте кулич фольгой, уменьшите температуру до 180 градусов и выпекайте еще около получаса. Готовность итальянского кулича проверяйте деревянной зубочисткой или шпажкой.

Готовый кулич аккуратно достаньте из формы, положите его на кухонное полотенце боком или глазурью вниз, пока он полностью не остынет.

Пасхальный заварной кулич

Молоко – 250 мл
Сметана – 3 ст. л.
Масло сливочное – 130 г
Дрожжи – 1 пакет.
Соль – 1/3 ч. л.
Ванилин – 1 г
Яйцо куриное – 4 шт
Сахар – 225 г
Мука пшеничная / – 700 г
Изюм – 100 г
Сахарная пудра – 100 г
Посыпка кондитерская – по вкусу

В 40 мл теплого молока размешаем дрожжи и чайную ложку сахара. Оставим до тех пор, пока дрожжи не активизируются и не появится "шапочка".

210 мл молока и 50 г сливочного масла доведем до кипения

Как только смесь закипела, снимаем с огня и всыпаем 50 г просеянной муки, активно перемешиваем венчиком. Остужаем. Желтки отделяем от белков. Желтки растираем с солью и даем немного настояться. Затем всыпаем 110 г сахара и ванилин, растираем до небольшой пышности. Смешаем подошедшую опару и желтковую массу.

В отдельной чаше взобьем венчиком 3 белка и 110 г сахара. Добавим сметану и 80 г растопленного масла. Все это выливаем в чашу с опарой.

Добавляем "заваренное" тесто.

Всыпаем оставшуюся муку частями, хорошо вымешивая. Тесто получается немного липким. Выкладываем его в полиэтиленовый пакет, завязываем его и даем ему час-полтора подойти. Подошедшее тесто обминаем, вмешиваем изюм (руки можно смазать растительным маслом).

Выкладываем тесто в смазанные формы и оставляем еще на 30 минут на расстойку. Выпекаем в течение 1й часа при t -180* (время

выпечки зависит от размера вашей формы). Маленькие куличи будут готовы через 30 минут.

Верхушки остывших куличей смазываем глазурью и украшаем кондитерской посыпкой.

Кулич "Краффин"

Мука – 350 г
Дрожжи свежие – 20 г (или сухих 7 г)
Молоко – 110 мл
Сахар – 80 г
Соль – 1/2 ч. л.
Яйцо – 1 шт.
Желток яичный – 2 шт.
Масло сливочное – 40 г
Масло сливочное – 120 г
Мускатный орех – 1 ч. л. (молотый)
Клюква вяленая – 200 г (или изюм)
Миндальные лепестки – 100 г
Ванильный сахар – 8 г

Дрожжи и 1 ч. л. сахара разведите в теплом молоке, поставьте в теплое место до поднятия пенной шапочки. Сливочное масло растопите (40г). Яйца, желтки, сахар и ванильный сахар взбейте в светлую пышную пену. Муку просейте в миску, сделайте углубление. Влейте в него дрожжи с молоком, яичную смесь, добавьте соль, перемешайте. Добавьте растопленное сливочное масло, замесите тесто. Вымешивайте тесто не менее 10 минут, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Миску смажьте растопленным сливочным маслом, поместите туда тесто, немного смажьте его сверху маслом, накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1-1,5 часа. Клюкву залейте кипятком на 15 минут, откиньте на сито и просушите бумажным полотенцем. Миндальные лепестки слегка подрумяньте на сухой сковороде. Тесто через 1,5 часа увеличилось вдвое. Разделите тесто на 3 части, ориентируясь по размеру своих форм для запекания. Округлите тесто, накройте пищевой пленкой и оставьте отдохнуть на 10 минут. Присыпьте рабочую поверхность и тесто мукой. Раскатайте в очень тонкий прямоугольный пласт. Тесто просвечивается, но не рвется. Смажьте пласт размягченным сливочным маслом. Посыпьте пласт теста мускатным орехом, вяленой клюквой и миндальными

лепестками. Сверните в рулет, накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место. Так же поступите и с двумя остальными частями теста.

Рулет разрежьте острым ножом посередине вдоль, отступив пару сантиметров от начала. Закрутите спиралью одну половинку рулета к его началу. Вторую половинку закрутите спиралью, поднимая и укладывая поверх первой. Аккуратно поместите кулич "Краффин" в форму для запекания, накройте сверху пищевой пленкой и поместите в теплое место на 20 минут для подъема. Разогрейте духовку до 200°C, выпекайте куличи в течение 10 минут. Затем снижаем температуру до 180 °С . Формочки накройте сверху фольгой на 10 минут, потом аккуратно снимите её и продолжайте выпекать еще 15 минут. Полностью остудите куличи. Посыпьте готовые куличи сахарной пудрой.

Кулич пасхальный идеальный

Молоко – 1 л

Дрожжи (прессованные (свежие)) – 100 г

Мука пшеничная (на всякий случай иметь больше) – 3 кг

Яйцо куриное – 10 шт

Сахар (15 ст.л. – в опару + 3 или 4 стакана в тесто)

Маргарин (или сливочное масло) – 500 г

Ванильный сахар – 4 пакет.

Изюм – 1 стак.

Водка – 3 ст. л.

Соль (щепотка)

Корица (по вкусу (на кончике ножа))

Орех мускатный (по вкусу (на кончике ножа))

Белок яичный (охлажденный – для глазури) – 2 шт

Сахарная пудра (для глазури до 2-ух стаканов) – 1 стак.

Сок лимонный (несколько капель (по желанию) – для глазури)

Посыпка кондитерская (у меня кругленькая и продолговатая по 15 г в упаковке) – 6 пач.

В теплое молоко добавим дрожжи, 15 ст. л. сахара, 3 ст. л. муки перемешаем и оставим на 1 час в теплом месте.

Затем добавим к опаре яйца, сахар, размягченный маргарин или сливочное масло, соль, ванильный сахар, промытый изюм, корицу, мускатный орех, водку, просеянную муку и замесим тесто. Оно должно быть немного влажное, слегка липнуть к рукам. Оставим тесто приблизительно на 1 час в теплом месте, накрыв полотенцем. Тесто должно увеличиться почти в 2 раза.

На дно формы выложим кружок пергаментной бумаги. Бока формы также застелим пергаментом на 4 – 5 см выше края формы. Такой способ дает возможность из низкой формочки получить красивый, высокий кулич.

Выкладываем тесто в формы, оно должно занимать 1/3 – 1/2 формы. Оставляем, чтобы куличи расстоялись в форме на 20 -30 минут. Выпекаем в духовке при температуре 180 – 200 градусов.

Маленькие – от 20 минут, большие – от 40 минут. Остывшие куличи покрываем глазурью и украшаем.

Кексы

Кекс (англ. cakes) – английское название различных сдобных кондитерских изделий, имеющих рассеянную начинку в виде вкраплений в тесто изюма, цукатов или орехов.

Капкейки – вкусные маленькие кексы (cup —чашка, cake – кекс (англ.).

Маффины – американский вариант кекса, маленькая круглая или овальная выпечка, преимущественно сладкая, в состав которой входят разнообразные начинки, в том числе фрукты. Обычно маффин помещается в ладони взрослого человека

Краффины (круассаны-маффины) – круглые слоеные булочки из дрожжевого теста. Десерт, изобретенный в Сан-Франциско Ри Стивенсом, – гибрид маффина и круассана

Капкейки на молоке

Мука – 220 г

Молоко – 120 мл

Масло сливочное – 120 г

Яйца – 2 шт.

Сахар – 200 г

Разрыхлитель – 5 г

Экстракт ванильный или сахар ванильный – 1 ч. ложка

В миску просейте муку, добавьте разрыхлитель.

Взбейте миксером размягченное сливочное масло, пока масло не станет белым. Не прекращая взбивать, добавьте сахар, яйца и ванильный сахар. Правильно взбитая масса должна стать белой и однородной. Затем снизьте скорость вращения миксера до минимальной, добавьте в три приема муку и молоко.

Разложите тесто в бумажные формочки, заполнив их на 2/3 объема.

Выпекайте капкейки в разогретой до 180 градусов духовке приблизительно 20 минут. Готовые капкейки выньте из духовки, остудите, и только полностью остывшие капкейки выньте из бумажных стаканчиков.

Капкейки «Брауни»

Масло сливочное – 180 г

Шоколад – 100 г

Сахар – 200 г

Яйцо – 4 шт.

Мука – 100 г

Какао – 40 г

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Сливочное масло растопить с шоколадом на водяной бане, немного остудить и слегка взбить миксером. Не прекращая взбивать, добавить сахар, яйца – по одному (после каждого взбиваем массу в течение минуты).

В отдельную емкость просеять муку, какао и разрыхлитель.

Соединить сухие и жидкие ингредиенты и вымесить тесто до однородности.

Раскладываем тесто по формочкам, заполняя их на 2\3 объема. Выпекаем шоколадные кексы в разогретой до 180 градусов духовке около 20 минут.

Капкейки с белковым кремом

Масло сливочное – 50 г

Сахар – 100 г

Яйцо – 1 шт.

Молоко – 60 мл

Мука – 110 г

Разрыхлитель – 5 г

Ванилин – щепотка

Яйца (только белки) – 2 шт.

Сахар – 120 г

Лимонная кислота – щепотка

Кондитерские посыпки – 0,5 ст. ложки

Тесто:

Размягчённое сливочное масло, сахар и ванилин взбейте миксером. Добавьте яйцо и взбейте еще 2 минуты до однородной массы.

В получившуюся основу влейте молоко комнатной температуры и взбейте миксером на низкой скорости в течение 1 минуты. Муку смешайте с разрыхлителем и просейте в миску с яично-масляной основой. Миксером на низких оборотах вымешайте однородное тесто.

В формочки разложите тесто, занимая примерно 2/3 их объёма. Выпекайте кексы в предварительно разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.

Крем:

Яйца разделите на белки и желтки. К белкам добавьте сахар и щепотку лимонной кислоты.

Миксером на высокой скорости взбейте белки с сахаром и лимонной кислотой 30 секунд, до пены.

В кастрюлю налейте кипяток, примерно 300 мл. Сверху на кастрюлю поставьте миску с белково-сахарной пеной. Дно миски не должно касаться воды.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и миксером на средних оборотах начните взбивать белки с сахаром. По мере кипения воды крем будет нагреваться, сахар таять, белок становится плотным, глянцевым. Взбивайте так примерно 10 минут. Затем миску с кремом снимите с кастрюли и взбивайте крем до комнатной температуры, пока он не остынет.

Готовый крем переложите в кондитерский мешок с насадкой и отсадите крем на кексы. Сразу посыпьте капкейки разноцветными кондитерскими посыпками.

Капкейки со сливочным сыром

Мука – 220 г

Яйца – 2 шт.

Масло сливочное, размягченное – 80 г

Масло растительное – 80 мл

Кефир – 180 мл

Сахар – 150 г

Какао – 20 г

Сода – 1/2 ч.л.

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Соль – 1/3 ч.л.

Краситель пищевой красный – 1 ч.л.

Сыр сливочный – 300 г

Масло сливочное, размягченное – 120 г

Сахарная пудра – 70 г

Ванильный сахар – 1 ч.л.

Тесто:

Смешайте просеянную муку, разрыхлитель, какао, соль и соду.

В сливочное масло, взбитое с сахаром, по одному введите яйца, не прекращая взбивания.

К этой же массе добавьте растительное масло и кефир. Все еще раз хорошо взбейте.

Соедините сухие и жидкие ингредиенты и замесите негустое тесто для кексов на кефире. Разложите тесто по формочкам, заполняя их на 2/3 объема. Выпекайте кексы 20-25 минут в духовке, разогретой до 175 градусов.

Крем:

Взбейте мягкое сливочное масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром, затем перемешайте лопаточкой со сливочным сыром комнатной температуры.

Шоколадные кексы

Сметана – 230 г

Шоколад черный (растопленный, охлажденный) – 230 г

Маргарин или масло сливочное (размягченное) – 100 г

Яйца – 2 шт.

Молоко – 1 стакан

Какао-порошок – 1/3 стакана

Мука – 1,5 стакана

Сахар – 1,25 стакана

Сахар ванильный – 1 ч. л.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Сода – 0,5 ч. л.

Масло сливочное для смазывания формочек

Соль – 1 щепотка

В небольшой миске смешать муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль. В другой, большой миске взбить маргарин (масло) с сахаром в течение 3-5 минут. Добавить яйца и ваниль, еще раз хорошо взбить. Продолжая взбивать, постепенно ввести сметану и растопленный шоколад. Насыпать в эту массу муку и налить молока в три приема. Хорошо все перемешать. Выложить тесто для шоколадных кексов в подготовленные формочки, заполняя их на 2/3 объема. Выпекать кексы около 25 минут в разогретой до 180 градусов духовке.

Кекс творожный

Мука пшеничная – 200 г

Творог (9 %) – 150 г

Масло сливочное (размягченное)– 54 г

Сахар – 150 г

Яйцо куриное – 88 г

Сода – 1/4 ч. л.

Разрыхлитель теста – 1 ч. л.

Взбиваем сливочное масло с сахаром (100г) до полного растворения сахара и получения гладкой структуры. Добавляем творог в масляную смесь, хорошо взбиваем.

Отдельно взбить яйца и остальной сахар до кремообразной пышной массы и полного растворения сахара.

Яично-сахарную массу влить в творожно-масляный крем и размешать.

Добавить соду, перемешать, высыпать просеянную муку с разрыхлителем.

Хорошо перемешать миксером 30 секунд. Тесто должно получиться пышным, гладким и влажным.

Тестом заполняем форму на 2/3 объема, разравниваем лопаткой. Выпекать 55-60 мин при температуре 160-170 градусов в хорошо разогретой духовке. Остудить кекс на решетке. Готовый кекс станет вкуснее, если дать ему "созреть" 3-6 часов.

Кекс с пудингом

Мука пшеничная – 200 г

Пудинг (любой) – 1 пакет

Разрыхлитель теста – 3 ч. л.

Сахар – 150 г

Молоко – 100 г

Яйцо куриное (средние) – 3 шт.

Масло сливочное (мягкое, или маргарин) – 200 г

Ванильный сахар – 1 пакет.

Перемешать пудинг с мукой и разрыхлителем и просеять через сито.

Добавить остальные ингредиенты: сахар, молоко, яйца, масло сливочное и ванильный сахар и взбить всё миксером минуты две до однородной массы.

Выложить тесто в формочки на $\frac{2}{3}$ их объема. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25 минут!

Кексы медовые постные

Вода (кипяченая, теплая) – 250 мл

Мед – 2 ст. л.

Сахар – 0,5 стакана

Масло растительное (рафинированное) – 0,5 стакана

Мука пшеничная – 1,5-2 стакана

Сода (не гашеная) – 1,5 ч. л.

Соль – 1 щепотка.

В миску с теплой водой, добавляем мед, сахарный песок, щепотку соли и растительное масло. Тщательно размешиваем.

Муку смешиваем с содой и просеиваем в миску. Соединяем муку с медовой смесью и перемешиваем до однородности. Тесто должно быть льющимся – немного жиже, чем тесто для оладий. В это тесто можно добавить измельченные сухофрукты, орехи.

Разливаем по формочкам, заполняя их на 2/3 объема. Выпекаем при 200*С около 20мин.

Готовые кексы остужаем в формочках, затем вынимаем.

Морковные кексы с имбирем и корицей

Морковь 4 штуки

Пшеничная мука 1,5 стаканов

Пекарский порошок 1,5 чайных ложек

Молотая корица 1 чайная ложка

Сода $\frac{1}{2}$ чайные ложки

Мускатный орех $\frac{1}{4}$ чайные ложки

Молотый имбирь $\frac{1}{2}$ чайные ложки

Растительное масло $\frac{3}{4}$ стакана

Коричневый мягкий сахар 1 стакан

Куриное яйцо 3 штуки

Ванильный экстракт 1 чайная ложка

Соль $\frac{3}{4}$ чайные ложки

Натереть морковь на крупной терке. Смешать муку, пекарский порошок, соду, соль, корицу, имбирь и мускатный орех.

Взбить миксером на высокой скорости вместе масло, яйца и коричневый сахар. Добавить в кремообразную массу тертую морковь и ваниль и перемешать миксером до однородной консистенции. Затем частями всыпать мучную смесь и миксером на медленной скорости довести до состояния теста.

В формы для выпечки кексов вставить вкладыши из пергаментной бумаги и выложить в них тесто, заполняя $\frac{2}{3}$ объема.

Выпекать в духовке, разогретой до 190 градусов, примерно 20-25 минут.

После духовки готовые кексы на 10 минут оставить остужаться в формах, а затем извлечь вместе с бумагой и дать остыть не меньше 1 часа. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Кексы с сыром

Пшеничная мука 300 г

Сахар 1,5 столовых ложек

Разрыхлитель 1 чайная ложка

Тертый сыр 500 г

Молоко 250 мл

Сливочное масло 125 г

Куриное яйцо 1 штука

Чеснок, зелень (укроп, петрушка) – по вкусу

Муку, размягченное масло, сахар, соль и разрыхлитель смешать в глубокой емкости.

Добавить тертый сыр. Перемешать. Взбить яйцо и молоко и добавить к остальной смеси. Перемешать до однородной массы.

В тесто выдавить 1-2 зубчика чеснока и добавить измельченную зелень.

Формочки для выпекания смазать маслом и наполнить доверху тестом.

Выпекать при температуре 170 градусов 20–25 минут.

Шоколадные кексы с жидкой сахарной начинкой

+70 ФОТО

Яичный желток 3 штуки

Сливочное масло 100 г

Куриное яйцо 2 штуки

Черный шоколад 70%-ный 200 г

Сахар 50 г

Соль $\frac{1}{4}$ чайные ложки

Пшеничная мука 60 г

Разогреваем духовку до 200 градусов.

Разламываем темный шоколад, масло нарезаем кусочками. На паровой бане растапливаем шоколад с маслом, все время помешивая. Доводим до однородной консистенции и даем немного остыть.

Взбиваем миксером до образования пены 2 целых яйца, желтки и сахар.

Соединяем яично-сахарную смесь и шоколадную, добавляем муку и соль. Перемешиваем до однородности.

В формочки, смазанные сливочным маслом, выливаем тесто и ставим в духовку на 7–10 минут. Края теста должны пропечься, а начинка остаться жидкой.

Шоколадный маффин со сгущённым молоком

Яйца 2 шт.

Молоко (сгущённое) 150 г

Масло растительное (рафинированное) 50 г

Масло сливочное 50 г

Мука (пшеничная) 30 г

Мука (миндальная) 50 г

Разрыхлитель 5 г

Шоколад (чёрный) 25 г

Какао (порошок) 25 г

Изюм (белый) 30 г

Взбейте яйца со сгущённым молоком до густой пены.

Затем растопите шоколад со сливочным и растительным маслом.

Соедините растопленную массу с взбитыми яйцами.

Добавьте пшеничную и миндальную муку, какао-порошок, разрыхлитель и изюм.

Готовое тесто разлейте по формам для маффинов и запекайте при температуре 160 градусов 20–25 минут.

Маффин традиционный с лимонной цедрой

Молоко – 180 мл

Яйцо – 1 шт.

Масло растительное – 1/3 стакана

Мука пшеничная в/с – 320 г

Сахар – 100 г (1/2 стакана)

Разрыхлитель – 3 ч. ложки

Соль – 1/2 ч. ложки

Ваниль – по вкусу

Цедра лимона тёртая – 1 ст. ложка (цедра 1-го лимона)

Клюква вяленая или изюм (по желанию) – 1/2 стакана

Все продукты хорошо перемешать.

Выложить тесто в смазанные растительным маслом формы для маффинов.

Выпекать маффины в предварительно разогретой духовке при 140-160 градусах.

Краффин

Мука – 370-430 г

Масло сливочное растопленное – 50 г

Масло сливочное размягченное – 100 г

Дрожжи сухие – 5 г (0,5 пакетика/2 ч. л.)

Сахар – 60 г

Вода теплая – 140 мл

Соль – 0,5 ч. ложки

Для украшения:

Пудра сахарная – 120 г

Цедра лимона измельченная – на кончике ножа

Сок лимона – 5 мл

Вода холодная – 25 мл

Кондитерские сахарные украшения – 5 г

В просеянную муку всыплем сахар, соль и сухие быстродействующие дрожжи. Перемешаем.

К сухим компонентам добавим растопленное масло и теплую воду. Вымешиваем тесто сначала силиконовой лопаткой, затем руками на столе не менее 15 минут, чтобы оно стало гладким. Из теста формируем шар, кладем в смазанную маслом тарелку. Оставляем на 1 час, укрыв пищевой пленкой.

Делим тесто на 6 равных частей, даем снова отдохнуть под пленкой 15 минут.

Каждую часть раскатываем скалкой в тонкую и длинную заготовку, которую обильно промасливаем мягким сливочным маслом. Пласт скручиваем в рулет.

Оставляем под пищевой пленкой приблизительно на 15 минут, затем разрезаем вдоль, нажимая на нож, чтобы не сильно повредить слои. Скручиваем каждую часть в форме цветка, укладываем в формы для маффинов.

Ставим краффины в духовку, разогретую до 180 градусов, примерно на 20-25 минут. Сначала накройте форму фольгой, а за 10 минут до готовности – откройте.

Остужаем готовые краффины.

Поливаем дрожжевые булочки сахарной глазурью, присыпаем кондитерскими украшениями.

Куличи и кексы без глютена

Глазурь лазурь для куличей без яиц

Для приготовления вам понадобится:

сахарная пудра – 1 ст.

лимонный сок – 1 ст. л.

Сахарную пудру выложить в подходящую по размеру емкость, добавить частями лимонный сок, каждый раз перемешивая массу до однородности.

Чтобы получить более жидкую глазурь, количество лимонного сока можно немного увеличить. Вместо сока можно разбавить глазурь и водой.

Пасхальный кулич

Мука (безглютеновая смесь) 120 г

Мука (кукурузная) 20 г

Сахар (тростниковый) 20 г

Разрыхлитель 10 г

Семена (чиа) 10 г

Соевое молоко 120 мл

Кокосовое молоко 50 мл

Ваниль (жидкая) 1 ч. л.

Соль 1 г

Все ингредиенты поместите в форму и перемешайте до однородной массы.

Выложите готовое тесто в формочки и выпекайте при температуре 190 градусов в течение 15 минут.

Пасхальный кулич для веганов

Мука (пшеничная) 200 г
Банан 1 шт.
Изюм 50 г
Кешью 50–100 г
Сок (апельсиновый) 50–100 мл
Кокосовое молоко 50 мл
Вода 200 мл
Сахар (кокосовый) 3 ст. л.
Масло (кокосовое) 1 ст. л.
Корица (или ваниль) 1 ч. л.

Банан нарежьте мелкими кусочками и хорошо разомните. Добавьте воду, апельсиновый сок и муку. Тщательно всё перемешайте в блендере.

Добавьте в тесто 2 столовые ложки сахара, кокосовое масло изюм и ещё раз хорошо перемешайте. Разложите тесто по формам.

Если вы делаете шесть маленьких куличиков, то сначала выпекайте 40 минут при температуре 180 градусов, затем 30 минут при температуре 200 градусов. Один большой кулич выпекается первые 40 минут при температуре 180 градусов, а затем 50 минут – при 200 градусах.

Приготовьте соус.

Кешью предварительно нужно замочить на ночь. Размягченные орехи засыпьте в блендер, добавьте кокосовое молоко и взбейте. Подсластите соус столовой ложкой сиропа агавы или кокосового сахара. Ароматизируйте корицей или ванилью (1 ч.л.).

Остывший кулич полейте соусом и сразу подавайте на стол.

Кулич без глютена и лактозы «Очень просто»

120 г безглютеновой смеси

20 г кукурузной муки

10 г разрыхлителя

20 г тростникового сахара

120 мл соевого молока

50 мл кокосового молока

1 ч.л. экстракта ванили

Соль

10 г семян чиа

Соединяем все ингредиенты, перемешиваем до однородной массы.

Выкладываем в формочки и выпекаем при 190 градусах до готовности (время зависит от размера форм). Готовность проверяем деревянной палочкой или зубочисткой.

Украшаем готовый кулич глазурью, сахарной посыпкой и шоколадом.

Творожный кулич с лимоном

Творог – 300 г

Лайм (лимон) – 1 шт. (цедра + 1 ст.л сока)

Яйцо – 3 шт.

Сахар – 150 г

Масло сливочное – 75 г

Сода – 6 г

Соль – щепотка

Безглютеновая смесь – 240 г

Изюм, курага – горсточка

Для белковой глазури:

Яичный белок – 1 шт.

Сок лимона (у меня лайм) – 1 ч.л.

Сахарная пудра – 100-110 г

Лайм (лимон) заливаем кипятком, даём постоять 5 минут.

Замачиваем сухофрукты.

На терке Натираем цедру лайма. Взбиваем блендером творог с сахаром до однородной консистенции.

В отдельной чаше перетираем руками сливочное масло и безглютеновую смесь.

Постепенно этой массе добавляем по одному яйцу, щепотку соли и соду. Затем соединяем творожную и мучную смеси, перемешиваем. В тесто добавляем цедру лайма, столовую ложку сока, нарезанные на небольшие кусочки изюм, курагу.

Форму смазываем сливочным маслом и выкладываем тесто, заполняя форму на 2/3, закрываем фольгой.

Ставим в разогретую до 180 С духовку. Мелкие изделия выпекать – 30-40 минут.

Готовим белковую глазурь:

Отделяем желток от белка. В ёмкость для взбивания миксером помещаем белок и сок лайма. Взбиваем на малых оборотах, примерно минуту.

Постепенно добавляем сахарную пудру, увеличивая обороты. Взбиваем до тех пор, пока масса не станет однородной и блестящей.

Остывший кулич покрываем глазурью и украшаем.

Кексы со сливой без глютена из яблочного повидла

Повидло – 250 г

Сода – 1 ч.л.

Кефир – 270 г

Сахар – 100 г

Яйцо – 2 шт.

Растительное масло – 2 ст.л.

Корица – 1 ч.л.

Безглютеновая смесь – 220 г

Замороженная слива для начинки – несколько штук

В яблочное повидло добавляем соду, (масса белеет и увеличивается).

в несколько раз). Затем добавляем кефир, сахар, яйцо, растительное масло и корицу. Перемешиваем. Засыпаем безглютеновую смесь.

В формочки выкладываем сливу без косточек. Заполняем формочки на 2/3 тестом.

Ставим в разогретую до 180 С духовку на 25-30 минут.

Безглютеновые творожные кексы с яблоком

Творог (5%)– 210 г

Сметана- 2 ст.л.

Сахар- 120 г

Яйцо- 2 шт.

Безглютеновая смесь – 200 г

Яблоки- 4 шт.

Масло сливочное – 50 г

Разрыхлитель или сода, гашеная лимонным соком – 1/2 ч.л.

Сливочное масло размягчаем и взбиваем с сахаром, по одному добавляем яйца и продолжаем взбивать. Отдельно блендером измельчаем творог со сметаной и соединяем эти две смеси. Добавляем разрыхлитель и БГ смесь. Перемешиваем.

Яблоки очищаем от кожуры и семян и нарезаем на мелкие кубики. В силиконовые формочки сначала выкладываем по столовой ложке нарезанных яблок, а затем тесто.

Заполняем формочки на 2/3. Ставим кексы в разогретую духовку до 180 С примерно на 20-25 минут.

Кексы с бананом и черемуховой мукой

Безглютеновая смесь – 180 г

Черемуховая мука – 20 г

Яйцо – 1 шт.

Сода – 1 ч.л.

Сметана 20% -2 ст.л.

Ряженка – 260 мл

Растительное масло – 100 мл

Сахар – 100 г

Корица – 1 ч.л.

Банан – 1 шт.

Сначала миксером взбиваем яйцо с сахаром, добавляем масло, ряженку и сметану и продолжаем взбивать.

В отдельную чашу высыпаем безглютеновую смесь, муку из черемухи, соду, корицу и все перемешиваем. К полученной массе добавляем взбитые ингредиенты и все хорошо перемешиваем. Банан нарезаем полукольцами. Заполняем формочки на 1/3, кладём банан, сверху банан закрываем тестом.

Ставим кексы в разогретую до 180 С духовку на 20-25 мин.

Шоколадный кекс из кабачков

Молодой кабачок – 350 г
Безглютеновая смесь – 350 г
Сахар – 180 г
Сок лимона – 2 ст.л.
Кефир – 50 мл
Яйцо – 3 шт.
Сода – 2 ч.л.
Соль – щепотка
Растительное масло – 100 г
Изюм – 100 г
Какао – 2 ст.л.

Очистить от кожуры и натереть на крупной тёрке молодой кабачок. Отжать сок.

Взбить миксером яйцо с сахаром, добавить кефир, растительное масло. Соединить вместе все ингредиенты. В конце добавить соду и изюм.

Разлить тесто по формочкам, заполняя их на $\frac{2}{3}$ объема. Поставить их в разогретую до 180 С духовку на 20 минут.

Остывшие кексы вынуть из формочек. Кексы можно покрыть абрикосовым конфитюром, шоколадным или сметанным кремом, посыпать сахарной пудрой, горячим шоколадом.

Шоколадные кексы со сливовым джемом

Молоко – 180 мл

Масло растительное – 60 г

Какао порошок- 4 ст. л

Рисовая мука (сама перемолола в кофемолке) – 110 г

Безглютеновая смесь – 90 г

Черемуховая мука – 2 ст.л.

Белок – 1 шт.

Желток – 2 шт.

Сода – 1 ч.л.

Сахар – 100 г

Сливовый джем

Отделяем белки от желтков. Желтки взбиваем с сахаром. Смешиваем 3 вида муки, какао, соду и растительное масло. Добавляем к ним взбитые желтки и хорошо перемешиваем.

Взбиваем белки до устойчивых пиков. Аккуратно лопаткой выкладываем белки к тесту и осторожно перемешиваем, чтобы они не упали

Заполняем формочки тестом на 1/3 объема.

Выкладываем сливовый джем. Примерно по 1 ч.л. на кекс

Закрываем джем оставшимся тестом

Ставим в разогретую до 180 С духовку на 15 минут.

Кексы с крем-чиз

Смесь безглютеновая – 240 г

Какао-20 г

Масло- 170 г

Сахар – 170 г

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Сода – 1 ч.л.

Сливки (33%)– 110 г

Яйцо – 2 шт.

Кофе свежесваренный, горячий – 100 мл

Смешиваем безглютеновую смесь, какао, разрыхлитель, соду.

В отдельной чаше миксером взбиваем размягченное масло с сахаром, до белого цвета. Затем по одному добавляем яйцо и продолжаем взбивать. Когда масса станет однородной, выливаем туда сливки и продолжаем взбивать.

В это время варим крепкий кофе.

Аккуратно во взбитую массу добавляем горячий кофе и мучную смесь, перемешиваем.

Раскладываем по формочкам, заполняя их на 2/3. Ставим в разогретую до 180 С духовку, примерно на 20-25 минут.

Когда кексы остынут, аккуратно вынимаем сердцевину и заполняем джемом (можете любой другой начинкой).

Крем-чиз:

Сливки (33%)– 100 г

Творожный сыр – 300 г

Сахарная пудра – 90 г

Творожный сыр взбить с сахарной пудрой. Отдельно взбить сливки. Аккуратно соединяем. Убираем в холодильник на несколько часов, предварительно закрыв ёмкость пищевой плёнкой или крышкой.

На кексы отсаживаем крем кондитерским мешком. Для украшения используем орехи, фрукты, мармелад.

Кекс шоколадно—ореховый

Масло сливочное – 80 г

Грецкие орехи – 100 г

Сахар – 90 г

Темный шоколад -130 г

Ром или коньяк – 1 ст.л.

Яйца – 3 шт.;

Рисовая мука или крахмал – 1.5 ст.л.;

Разрыхлитель – 0.5 ч.л.

Для украшения:

Шоколад – 40 г

Орехи грецкие – 20 г

Шоколад растопить на водяной бане. Остудить до комнатной температуры.

Орехи размолоть в блендере до мелкой крошки.

Масло комнатной температуры размять с сахаром до однородности до белого цвета. По одному добавить яйца и взбить миксером.

Затем добавить в яичную смесь растопленный шоколад, коньяк, молотые орехи и хорошо размешать.

Смешать рисовую муку с разрыхлителем и добавить аккуратно в масляно—ореховую массу. Вымесить тесто до однородности. Вылить в форму и поставить выпекать при 175 гр на 35-40 минут. Готовность проверять шпажкой. Она должна оставаться сухой.

Готовый кекс остудить в форме, а затем извлечь. Можно просто посыпать кекс сахарной пудрой, а можно полить растопленным шоколадом и украсить орехами.