

Готовим вместе с Нямой

Закусочные кексики с сыром и вялеными томатами

Закусочные кексики с сыром и вялеными томатами

2011-10-07 13:14:06



Эти кексики я обычно делаю к приезду гостей, потому что это очень быстро, ароматно (мягко сказано), сытно и красиво!

Итак, нам понадобится: 3 яйца 0,5 ст. оливкового масла 0,5 ст. молока 1 ч.л. (без верха) соли 0,5 ст.л. сахара 0,5 ч.л. соды (погасить соком лимона) примерно 1 стакан муки (тесто должно быть по консистенции как сметана) вяленые томаты - пару штук горсть листьев базилика пару столовых ложек натёртого пармезана или любого другого твёрдого сыра несколько иголочек свежего или сухого розмарина прошутто или бекон - по желанию

Сначала смешиваем в блендере яйца, молоко, масло и соль с сахаром. Потом постепенно добавляем просеянную муку и соду, затем добавляем наполнители: вяленые томаты, базилик, сыр.



Разливаем тесто по формочка, заполняем их наполовину. Сверху посыпаем измельчённым беконом или прошутто и кладём по паре иголочек розмарина.



Готовим вместе с Нямой

Закусочные кексикки с сыром и вялеными томатами

Выпекаем в духовке при 180°С примерно полчаса, за это время они поднимутся вдвое и хорошо зарумянятся.

Подавать кексы можно как горячими, так и холодными.

Также, при подаче можно посыпать их пармезанчиком.

Приятного аппетита!!!

© www.njama.ru