

Содержание



Введение 4

Полезные советы 5

Базовый кекс
с курагой

6



Шарлотка
с мороженым

8



Банановый
кекс

10



Шоколадный кекс
с ягодами

13



Лимонный
маффин
с маком

17



Кекс с мюсли
и ананасом

20



Тыквенно-медовый
кекс

22



Морковный кекс
с карамельным
сердцем

26



Апельсиново-
шоколадный
кекс

29



Капкейк
с колой

34



Йогуртный кекс
с клубникой

36



Творожный кекс
с вареньем

39



Маффин
с сёмгой

43



Маффин
с сыром
и ветчиной

46



Кокосовый кекс
«Малибу»

48



Кекс
со сгущённой
и вишней

50



Кекс
«Малахитовая
шкатулка»

52



Грильяжный кекс
с апельсином

56



Шоколадный
кекс
с творогом

59



Шоколадно-
ореховый
брауни

61



Введение

Привет, я Зоя!



Кексы в кружках — новый, очень модный тренд в кулинарном мире. Только представь: прекрасную свежую и ароматную выпечку можно приготовить в обычной чашке за 10 минут!

Почему стоит попробовать испечь кекс в кружке?

- * Это очень быстро — 5 минут на замес теста и ещё 5 минут на выпечку.
- * Используются самые простые ингредиенты — мука, сахар, яйца, масло (растительное или сливочное), разрыхлитель, молоко.
- * В твоём распоряжении бесконечное множество вариантов рецептов — кексы можно дополнить любыми фруктами и ягодами, орехами, сухофруктами, какао, кокосовой стружкой, специями.
- * Ингредиенты не надо взвешивать — в рецептах они указаны в ложках (столовых и чайных).
- * После приготовления останется минимум грязной посуды — всё замешивается и выпекается в одной или двух ёмкостях.

Какие ещё могут быть сомнения? Смелее отправляйся на кухню творить свой неповторимый, быстрый, вкусный кекс. Удивляй и удивляйся, импровизируй и наслаждайся вкусом отменных кексов! Пусть каждый день будет светлым, радостным и сладким!



Полезные советы

Для того чтобы кекс получился идеальным, нужно соблюсти несколько важных нюансов.

1. Заполняй чашку не более чем на 2/3, иначе тесто выльется при выпекании.
2. Используй кружки, подходящие для микроволновой печи, — керамические и стеклянные, без металлической каймки и прочих элементов. Оптимальный объём — 250-300 мл.
3. У всех нас разный глазомер, поэтому столовая ложка любого сыпучего ингредиента будет содержать разное его количество. Постарайся найти идеальную густоту теста экспериментально. То же касается и жидких составляющих.
4. Выбирай яйца маленького размера, например С-2. Не используй их сразу из холодильника, пусть нагреются до комнатной температуры.
6. Время выпечки изделия зависит в основном от мощности микроволновой печи (мы использовали 800 Вт) и объёма кружки.

Объём кружки, мл*	Время выпечки, мин
300	4-4,5
150	2
100	1-1,5

*Кружка заполнена на 2/3.



Базовый кекс с курагой

Начать кулинарное путешествие предлагаем с базового ванильного кекса. Впрочем, в него всегда можно добавить, например, горсть орехов, кусочки фруктов или шоколада.

Тебе понадобится



6 ст. л.
муки



1/2 ч. л.
разрыхлителя



3 ст. л.
сахара



3 ст. л.
молока



1 ч. л.
ванильного
сахара



1 яйцо



4-5 шт.
кураги



3 ст. л.
растительного масла



1 Залей курагу горячей водой и оставь на 2-3 минуты, затем промой.

2 Смешай все сыпучие ингредиенты: муку, разрыхлитель, сахар и ванильный сахар.



3 Влей в чашку растительное масло. Вбей яйцо, немного взбей вилкой. Влей молоко и тщательно перемешай.

4 Соедини сыпучие и жидкие ингредиенты. Перемешай до однородной консистенции.



5 Нарезь курагу на кусочки и добавь в тесто, перемешай. Выпекай в микроволновой печи 3,5 минуты при мощности 800 Вт.



Шарлотка с мороженым

Шарлотка с яблоками и корицей — символ уюта и семейной теплоты. Можно не ограничиваться классическим сочетанием, а приготовить, например, грушевую шарлотку или поэкспериментировать с бананом и другими фруктами.

Тебе понадобится



5 ст. л.
муки



1 яйцо



3 ст. л.
коричневого сахара



Шарик
мороженого



1 ст. л.
молока



1 ч. л. молотой корицы



1 ст. л. сливочного
масла



1 яблоко



1/2 ч. л.
разрыхлителя



1 Растапливай сливочное масло в микроволновой печи 10-15 секунд. Добавь яйцо и молоко, взбей смесь вилкой.

2 Соедини в отдельной ёмкости муку и разрыхлитель, перемешай.