



Идеальное ПП с Ириной Собченко

Тыквенно-сырные кексы



Ирина Собченко
правильные десерты

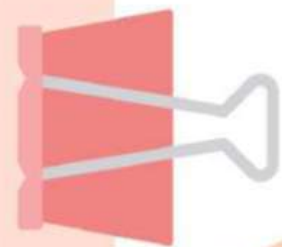
Тыквенно-сырные кексы



Тыквенные кексы получаются ароматными, мягкими и очень нежными. Это отличный завтрак или дополнение к чаепитию. Пряность специй, сладость тыквы и сырная сливочность придают простой и полезной выпечке изысканный вкус.

Ингредиенты

тыква очищенная - 450 г
крахмал кукурузный - 80 г
фит парад No7 - по вкусу
сода - на кончике ножа
мускатный орех молотый - по вкусу
корица - по вкусу
яйцо - 1
масло сливочное - 15 г
сыр сливочный - 40 г
пармезан - 30 г



Калорийность: 139 ккал/100 г

Б/Ж/У: 4-5-20

Количество порций/вес: 4/510 г

Время приготовления: 40 минут

Сложность: просто



Приготовление

- 1** Смешиваем кукурузный крахмал, сахарозаменитель, пищевую соду, мускатный орех, корицу и соль.
- 2** Отдельно измельчаем блендером тыкву, добавляем яйцо и сливочное масло. Тщательно перемешиваем с крахмальной смесью и выкладываем в форму для выпечки. Отправляем в духовку, разогретую до 210 градусов на 20 минут.
- 3** Затем выкладываем сверху сыр и отправляем в духовку еще минут на 5-7 минут. Я использую 2 вида сыра: сливочный в слайсах и тертый пармезан.

Кексы очень просто готовятся, они удаются всем. Влажность и мягкость тыквы сводят к нулю возможные неудачи, так что можете смело браться за выпечку:
у вас все получится!