

Кекс в чашке из микроволновки

Кекс готовится очень быстро, для завтрака самое оно! У меня маленькая дочка, которая требует вечного внимания, а тут 7 минут и готово. Вкусно, нежно, легко!!! Кекс получился безумно влажным, как после пропитки - это за счет варенья, если не хотите такой эффект, то можно заменить варенье на сахар.



Ингредиенты

Мука	6 ст.л
Сахар	2 ст.л
Разрыхлитель	1/8 ч.л.
Яйцо	1 шт.
Кофе	0,5 ч.л.
Масло сливочное	50 г
Варенье	0,5 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Не все ингредиенты, кстати, тут я использовала маргарин, масла не было.

2 Шаг 2



Делала этот рецепт много раз и каждый раз смешивала все произвольно. Если вы первый раз и вообще боитесь работать с тестом, то лучше следуйте вот этой последовательности:

- 1) Сахар+яйцо+ масло (Все размешать)
- 2) Добавить разрыхлитель

3 Шаг 3



3) Кофе перемешать

4) Добавить муку

Специально сфотографировала ложку с мукой, что бы было понятно сколько именно муки мне понадобилось (у меня макфа)

5) Добавляем молоко и все тщательно перемешиваем, что бы не было комков.

4 Шаг 4



6) Добавляем варенье и опять перемешиваем.

5 Шаг 5



Выливаем все в чашку.

6 Шаг 6



Ставим в микроволновку на 3 минуты.
Если присмотреться, то видно как кекс поднимается!!!

7 Шаг 7



После открытия кекс оседает!

8 Шаг 8



Не стала украшать кекс! Можно есть из чашки, я же вытащила и разрежала для наглядности.
Украсить можно сахарной пудрой или если вы сладкоежка сделайте крем.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!