

Кексика в горошек

Хочу поделиться замечательным рецептом кексов в горошек с фото. Такие кексы получаются очень воздушные, пористые и вкусные. А какие они получаются веселенькие, просто глаз радуется) Эти кексика обязательно понравятся и детям, и их родителям!



Ингредиенты

мука пшеничная	280 г
молоко	230 мл
сахар	140 г
яйцо	2 шт.
масло растительное	4 ст.л
какао	1,5 ст.л
разрыхлитель	2 ч.л.
ванильный сахар	12 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты для приготовления теста для кексов в горошек по рецепту с фото.

2 Шаг 2



В глубокой миске соединить яйца, сахар и ванильный сахар.

3 Шаг 3



С помощью венчика взбить яйца с сахаром.

4 Шаг 4



Затем влить молоко и хорошо перемешать.

5 Шаг 5



Далее влить растительное масло и ещё раз перемешать.

6 Шаг 6



Затем всыпать просеянную муку и разрыхлитель.

7 Шаг 7



Всё тщательно перемешать лопаткой или ложкой.

8 Шаг 8



Разделить тесто на две части. В одну часть добавить какао.

9 Шаг 9



Тщательно перемешать шоколадное тесто.

10 Шаг 10



Каждую часть теста отложить по 2 ст.л в пакеты.

11 Шаг 11



Разложить тесто по формочкам. В одних формах у нас будет шоколадное тесто в других белое.

12 Шаг 12



На пакетах сделать небольшие надрезики, для того чтобы отсадить разноцветное тесто. На белое тесто сделать горошки из шоколадного теста, а на шоколадное тесто выдавить белые горошки. Поставить формы с тестом в разогретую духовку и выпекать при 200 градусах примерно 25 минут.

13 Шаг 13



Готовые кексы слегка остудить и вынуть из форм. Вот такие аппетитные кексика в горошек получились у меня. Приятного всем чаепития и радостных моментов!

Теперь вы знаете, как приготовить кексы в горошек!