

Кексы без яиц - рецепт с фото

Быстрые, вкусные и простые кексы без яиц - рецепт с фото отлично подойдет для тех, кто следит за фигурой! 5 минут на тесто + 15 на выпечку. Легкое и воздушное тесто идеально сочетается с любыми ягодами, поэтому если у вас есть горсть свежих или замороженных ягод, киньте ее в тесто и получите дивные ягодные маффины без яиц и молока к чаю.



Ингредиенты

Вода горячая	150 мл
Мука	200 г
Сахар	120 г
Ванильный сахар	20 г
Растительное масло рафинированное	3 ст.л
Разрыхлитель	10 г
Ягоды по вкусу	1 горсть
Цедра лимона или апельсина по вкусу	1 ч.л.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Начнем наш пошаговый рецепт кексов без яиц с фото. Разогрейте духовку на 200 С. Поставьте чайник. Просейте в миску муку, добавьте сахар и ванильный сахар, разрыхлитель. Можно натереть быстренько цедру лимона или апельсина, это желательно тем более, если никаких других добавок в кексы больше не планируете.

2 Шаг 2



В 150 мл горячей воды налейте 3 столовых ложки растительного масла, размешайте и вылейте в тесто.

3 Шаг 3



Все перемешайте, взбивать не нужно, сахар растворится сам за счет горячей воды.

4 Шаг 4



Шаги 4-5 не обязательные, но без добавок кексы получаются скучноватыми. Бросьте горсть ягод, или поломанный шоколад, или цукаты, или порезанные кусочками твердые фрукты (яблоки или груши). Можно добавить 2 чайных ложки какао. Я решила сделать кексы с малиной.

5 Шаг 5



Аккуратно размешайте тесто, стараясь не сильно мять ягоды, если вы их добавляли.

6 Шаг 6



разложите тесто на 3/4 от высоты формочек для маффинов и кексов. Кстати, форму смажьте маслом! Отправляем в духовку на 15 минут.

7 Шаг 7



Кексы готовы, готовность как всегда лучше всего определять деревянной шпажкой: если выходит сухой, кексы готовы.

8 Шаг 8



Дайте немного кексам отдохнуть и выньте из формы. По вкусу можно посыпать сахарной пудрой

9 Шаг 9



или украсить свежими ягодами. Или дополнить кексы кремом из сливок.

Теперь вы знаете, как сделать (приготовить) кексы без яиц за 5 минут!