

detkityumen.ru

Тыквенный кекс в мультиварке



Где готовим?

Мультиварка

Ингредиенты:

250 г тыквы,
250 г сахара,
250 г муки,
250 г сливочного масла,
3 яйца,
1,5 ч.л. разрыхлителя,
щепотка соли.

Приготовление:

Тыкву нарежьте кубиками и приготовьте в чаше пароварки на режиме «Варка на пару» в течение 20 минут. Тем временем приготовьте тесто: соедините муку, разрыхлитель, сахар и размягчённое сливочное масло, хорошо вымесите до получения однородной массы. Готовую тыкву измельчите при помощи блендера в пюре, добавьте к тесту и перемешайте. Выложите полученное тесто в чашу мультиварки, смазанную маслом, закройте крышку и установите режим «Выпечка» на 1 час. После окончания работы режима выдержите кекс, не открывая крышки, ещё 20-25 минут в режиме «Подогрев».

23.10.2014

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/156/