

detkityumen.ru

## Быстрые шоколадные кексы



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

375 г муки

400 г сахара

60 г какао порошка

14 г разрыхлителя теста

6 г соли

10 мл яблочного уксуса

20 мл экстракта ванили

240 мл рапсового масла (можно взять любое растительное без запаха)

475 мл холодной воды или некрепкого кофе

Приготовление:

1. В большой миске смешиваем вместе все сухие ингредиенты (муку, сахар, какао, разрыхлитель теста, соль):
2. Делаем в смеси три углубления, два небольших и одно большое:
3. В одно маленькое углубление вливаем экстракт ванили:
4. В другое яблочный уксус:
5. В большое углубление вливаем масло:
6. Заливаем все сверху холодной водой (или холодным некрепким кофе):

7. Интенсивно перемешиваем все вместе:

8. Смазываем формы растительным маслом:

9. Заполняем тестом приблизительно на три четверти:

10. Печем в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут:

11. Готовые кексы остужаем, вынимаем из форм и присыпаем сахарной пудрой. Я делала в силиконовых формочках, не требует смазывания и хорошо вынимается. Фото мое.

22.05.2016

[ismagilova](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/413/](http://detkityumen.ru/recipe/413/)