



Кексики

Şirin Kekler



2 яйца
0,5 стакана сахарной пудры
0,5 стакана воды
125 гр. слив. масла (2 ст.л.)
1 пачка ванилина
0,5 с.л. соды
1,5 стакана муки
15 шт. вишни из варенья
Сверху:
1 кофейная чашечка вишневого сиропа из варенья
2 ст.л. кокосовой стружки

- # С вечера положить в ситечко вишню из варенья.
- # На след. день вишню порезать на несколько частей.
- # Мягким слив. маслом хорошо смазать формочки для кексов.
- # Взбить яйца и сахарную пудру 2-3 минуты.
- # Добавить оставшееся слив. масло и воду, взбить.
- # Добавить муку, ванилин и соду, перемешать. (Тесто должно быть густым).
- # Затем добавить вишню и аккуратно перемешать ложкой.
- # Выложить тесто в формочки чуть больше половины.
- # Поставить в разогретую духовку на 25-30 минут. Достать из духовки и оставить на 30 минут.
- # Вишневый сироп слегка разогреть, полить им кексы и посыпать сверху кокосовой стружкой.

Для приготовления таких кексиков рекомендуется использовать варенье из красных ягод.