

Кекс с вишнями



На 100 грамм:
Калорийность: **305.44 ккал.**
Белки: **3.82 г.**
Жиры: **11.08 г.**
Углеводы: **46.79 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/keks-s-vishnyami/>

Ингредиенты:

- 1 ст. муки
- 1/2 ст. воды
- 1/2 ст. сахара
- 3 ст. л. раст. масла
- 4 ст. л. вишни без косточек или др. ягоды
- 1/2 ч. л. соды
- 15 гр. ванильного сахара
- чуть-чуть корицы по желанию

Приготовление:

Смешать все сухие ингредиенты в одной чашке.

Смешать воды и масло в другой чашке.

Жидкие ингредиенты влить в сухие. Перемешать.

Ягоды обсыпать мукой или крахмалом (достаточно 1-2 ложек). Затем добавить их в тесто.

Аккуратно перемешать.

Разложить по формочкам, лучше силиконовым.

Духовку разогреть до 180 градусов. Выпекать кексы 30 минут. Затем увеличить температуру до 200 градусов и выпекать ещё 10 минут.

Слегка остудить и можно подавать их к чаю.

Хитрости: Ягоды можно брать любые, но с кислыми получаются самые вкусные кексы. Для выпечки можно использовать как свежие, так и замороженные ягоды.