

ЕЖЕВИЧНО-ЛИМОННЫЕ КЕКСЫ К ЧАЮ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут | ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 45 минут

НА 12 КЕКСОВ



2 стакана цельнозерновой пшеничной
кондитерской муки
½ стакана подсластителя Sucanat
1½ чайной ложки пекарского порошка
1 чайная ложка тертой лимонной цедры
½ стакана соевого йогурта без добавок
1 стакан миндального молока

1 столовая ложка лимонного сока
заменитель 2 яиц (2 столовые ложки
льняной муки на 6 столовых ложек
воды)
1 стакан ежевики
2 столовые ложки обезжиренной
кокосовой стружки без сахара (необязательно)

1. Прогрейте духовку до 200 °C.
2. На противень с 12 формочками постелите бумагу для выпечки (или используйте антипригарный противень).
3. В средней миске смешайте муку, подсластитель, пекарский порошок и цедру.
4. В отдельной миске смешайте соевый йогурт, молоко, лимонный сок и заменитель яиц.
5. Влейте влажную смесь в сухую и мешайте до однородной влажной консистенции.
6. Осторожно добавьте ежевику.
7. Равномерно разложите готовую смесь в приготовленные формочки.
8. При желании можно слегка посыпать кексы кокосовой стружкой.
9. Выпекайте в разогретой духовке 45 минут, проверяя готовность зубочисткой (она должна остаться чистой). Перед подачей дайте слегка остыть.

СОВЕТЫ:

Ежевику можно заменить малиной.
Такие кексы идеальны для завтрака.

