

## Кекс

- Капкейки



- **Приготовление:** Включите духовку на 180 С. Начните готовить тесто с того, что хорошенько взбейте мягкое сливочное масло с сахаром. Масса должна получиться воздушной и пышной. Добавьте в чашку яйца, соль и ваниль. Тщательно взбейте. Влейте молоко, добавьте разрыхлитель и муку. Все перемешайте до однородности. Следуйте рецепту и не переборщите с мукой, иначе выпечка не поднимется должным образом. Теперь можно разлить тесто по формочкам и поставить в горячую духовку. Капкейки выпекаются около 30 минут, готовность можно проверить деревянной палочкой.

### Рецепт:

100г сливочного масла

200г Муки

Яйца - 2 шт

150г сахара

120Мл. молока

1,5 ч. л. разрыхлителя или соды

немного соли и ванили по вкусу