



КЕКС С ЯБЛОКАМИ И NUTELLA®

ПЕЧЕНЬЕ & БИСКВИТЫ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | ПОЛДНИК | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

На 10 порций
150 г Nutella®

Яблочные кубики:

- 1 яблоко сорта Ренет (около 200 г)
- 50 г воды + 50 г сахара + несколько капель лимонного сока

Ингредиенты для кекса:

- 15 г сливочного масла (комнатной температуры)

- 140 г сахарной пудры
- 1,25 г соли
- 100 г сырого яйца (комнатной температуры)
- 100 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы
- 100 г миндальной муки
- 5 г пекарского порошка
- 63 г рисовой муки
- 60 г греческого йогурта + 2 капли лимонного сока
- 23 г сливок

Приготовление сиропа:

Вскипятите воду с сахаром. Дайте остыть, добавьте лимонный сок.

Очистите яблоко от кожуры, нарежьте на кубики. Добавьте яблочные кубики в сироп, поставьте в холодильник.

Способ приготовления:

Взбейте масло с сахаром и солью. Постепенно добавьте яйцо, просеянную муку обоих видов, дрожжи, йогурт и сливки.

Вылейте смесь в порционные силиконовые формы на 60 г (смазанные маслом и посыпанные мукой) и выпекайте при температуре 175°C в течение 20-25 минут.

Дайте полностью остыть, затем круглой формой для вырезания теста вырежьте в середине небольшое отверстие.

В прорезанное отверстие положите немного Nutella® и несколько

яблочных кубиков, затем накройте вырезанным кусочком кекса