



Шоколадные капкейки



Проще простого! Приготовьте с детками шоколадные капкейки! Вкусные, даже без начинки и крема!

Простой пошаговый фото-рецепт вкуснейших шоколадных кексов!

Я готовила с 8-летней дочкой, думаю, девочки чуть постарше смогут приготовить сами такие капкейки.



При приготовлении важно, чтобы все ингредиенты были комнатной температуры! Поэтому, заранее нужно все ингредиенты достать из холодильника.

Из данного количества ингредиентов выходит 10 кексов.

Ингредиенты:

Сливочное масло	50 гр.
Сахар	150 гр.
Яйца	1 шт.
Молоко	125 мл.
Мука	95 гр.
Какао порошок	35 гр.
Соль	1 щепотка
Разрыхлитель	1 ч. л.
Сода	1 щепотка
Ванильный сахар	8 гр.

Инструкция приготовления:



Перед началом приготовления необходимо разогреть духовку до 170 градусов и подготовить формочки. У меня обычные гофрированные бумажные формочки, которые я еще дополнительно ставлю в металлические. Это делается для того, чтобы низ капкейков не подгорел.



В чашу для взбивания высыпает сахар, ванильный сахар, соль и размягченное сливочное масло.



Взбиваем миксером на большой скорости 3-4 минуты.



Добавляем яйца.



Взбиваем на большой скорости до бела 5 минут.



Все сухие ингредиенты перемешиваем (мука, какао, разрыхлитель, сода).



Просеиваем 1/3 часть сухих ингредиенты в тесто, и перемешиваем на низких оборотах миксера.



Чередуем сухие ингредиенты с молоком (каждый раз перемешиваем).



Тесто должно выйти однородным, без комочков.



Заполняем формочки тестом наполовину.



Отправляем выпекаться в духовку на 25 минут при температуре 170 градусов. Готовность проверяем деревянной шпажкой. Нужно проткнуть кекс шпажкой насквозь, и когда вынимаем шпажку, то она должна быть сухая. Приятного аппетита и на здоровье!