

Кофейные кексы «Флорида»

Ингредиенты

- Мука - 240 г
- Сливочное масло - 200 г
- Сахар - 200 г
- Ванилин - четверть ч. л
- Кофе - 2 ст. л
- Яйцо - 4 шт
- Сода - 1 ч. л
- Кофе - 50 г зерен в шоколаде и горсть для украшения
- Сок - 1 ч. л. лимонного
- Соль -



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Разогрейте духовку до 180 С.

2

Масло комнатной температуры разотрите с сахаром до состояния пышной белой массы. Не переставая размешивать, по одному вбейте яйца, размешайте и влейте лимонный сок, в котором предварительно погасите соду.

3

В масляную смесь добавьте соль, ванилин, кофе и просеянную муку.



4

Тесто аккуратно, но тщательно вымесите деревянной ложкой или лопаткой, добавьте чуть подмороженные и раздробленные кофейные зерна.



5

Смажьте формочки для кексов сливочным маслом.



6

Выпекайте кексы около 50 минут.



7

Готовые кексы украсьте кофейными зернами в шоколаде.



Приятного вам аппетита :)