

Margas keksas

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta keksus!

1 vienetas



Lengvai paruošiamas

iki 30 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 220 g sviesto
- 200 g cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 270 g miltų
- 2 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių
- 4 vnt. kiaušinių
- 4 - 5 šaukštų pieno
- 2 a.š. Dr. Oetker Madagaskaro Bourbono vanilės pasta su vanilės grūdėliais
- 1,5 v.š. kakavos miltelių
- 2 v.š. vandens (karšto)
- 1 šaukšto miltelinio cukraus

- 1 Į didelį dubenį sudėkite kambario temperatūros sviestą, cukrų, druską, miltus, kepimo miltelius, kiaušinius, pieną, vanilės pastą ir elektriniu plaktuvu viską plakite 2-3 min. Pusę tešlos supilkite į kitą dubenį.
- 2 Kakavos miltelius puodelyje sumaišykite su karštu vandeniu ir atvėsinkite. Po to įmaišykite į vieną iš indų su tešla.
- 3 Iš lėto, po samtelį tai vienos, tai kitos tešlos pilkite į 20 cm skersmens kepimo popieriumi išklotą formą, taikydami supilti į patį vidurį. Kepkite 50-60 min., kol kepinys iškilis, o įsmeigus medinį iešmelį ištrauksite jį švarų.
- 4 Palikite kepinį atvėsti, tada apiberkite miltelinio cukrumi ir pjaustykite.

Patarimai ir gudrybės

- Tokiu pat principu šį keksą galima kepti ir pailgoje, vadinamoje duonos kepimo formoje.