"Кексы медовые (постные)":

Калорийность на 100 г: 200

Ингредиенты

Вода (кипяченая, теплая) — 250 мл

Мед — 2 ст. л.

Сахар — 0,5 стакана

Масло растительное рафинированное — 0,5 стакана

Мука пшеничная — 1,5 - 2 стакана

Сода чайная (не гашеная) — 0,5 ч. л.

Соль (щепотка)

Вес выпеченного кекса около 700 г

В это тесто можно добавить любимые сухофрукты, орехи.

Тогда вес кекса увеличится.

Способ приготовления:

В чашку льем теплую воду, добавляем мед, сахарный песок, щепотку соли и растительное масло без запаха. Тщательно размешиваем.

Муку смешиваем с содой и небольшими порциями добавляем в чашку, постоянно перемешивая венчиком до однородности. Тесто должно быть без комочков, как тесто для оладьев.

Разливаем по формочкам или в одну большую, примерно на 2/3 высоты – кексы отлично поднимаются.

Выпекаем при 200\*С до красивого коричневого цвета.

По времени: В одной форме около 30 мин.

В нескольких формах около 20 мин.

Готовность проверяем деревянной палочкой.

Даем остыть в формочке.

На следующий день вкус кекса улучшается.