



Тыквенные кексы



На 535 г	Калории 1625	Белки 28.3	Жиры 38.2	Углеводы 292.3
На 100 г	Калории 303.7	Белки 5.3	Жиры 7.1	Углеводы 54.6

Ингредиенты

Тыква - 150 граммов
Сахар - 100 граммов
Мука пшеничная - 250 граммов
Масло подсолнечное - 35 граммов

Процент потерь по массе: 46.5 %

Описание

Тыкву почистить, натереть на терке, добавить 1 ст.л. сахара и поставить в микроволновую печь на 3 мин. Сделать пюре. Нагреть молоко, добавить сахар, размешать и добавить в пюре. Добавить постное масло 25 мл, щепотку соли, просеянную муку с 0,5 ч.л. соды. В смазанные маслом формы выложить тесто на 3/4. И поставить в духовку до зарумянивания (сухая зубочистка).

Инструкция по приготовлению

1.

© 2013-2019 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifigu.ru