



## КЕКСЫ С ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

Время: 45 мин   
 Порций: 12 человек   
 Уровень: Легкий

### Вам понадобится

#### ДЛЯ КЕКСА КОЛИЧЕСТВО

сахара	200г
сливочного масла	190г
муки	150г
порошка для выпечки	2г
цельного молока	200мл
соли	12 щепоток
яйца	2
яичный желток	1
фундука	80г
экстракта ванили	5г (1 ч. л.)

#### ДЛЯ ГЛАЗУРИ КОЛИЧЕСТВО

сливочного масла	150г
сахарной пудры	150г
измельченных лесных орехов	20г

### Инструкции

#### 1. Для торта:

В миске взбейте масло и сахар с помощью электрического миксера. Затем добавьте яйца одно за другим, включая желток, добавьте молоко и чайную ложку экстракта ванили, взбивайте, пока масса не станет гладкой и однородной. Просейте муку, а затем добавьте разрыхлитель и соль. Смешайте порошкообразную смесь медленно. Добавьте фундук. Поместите рифленую бумажную формочку в форму для выпечки и вылейте в нее смесь. Будьте осторожны – не заполняйте ее более чем на 3/4.

#### 2. Для сливочного крема:

В миске взбейте масло и сахарную пудру до однородной кремовой консистенции. Украсьте кексы при помощи мешочка для крема, снабженного насадкой в форме звезды. Посыпьте лесными орехами и положите сверху Ferrero Rocher.