

# Английски кексчета

В комбинация с чай или кафе - за един приятен следобед, изпълнен със сладки (и) приказки

16 - 18 мъфини (/кексчета)



Easy

● up to 60 Min.



## Съставки:

### Продукти:

150 г краве масло (на стайна температура)  
2 ч.ч. пудра захар  
6 бр. яйца (разделени на жълтъци и белтъци)  
2,5 ч.ч. брашно  
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker  
2 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
50 мл лимонен сок (изцеден от 1 лимон)  
0,5 бр. лимони (кората на половин лимон)  
100 г орехи (нарязани на ситно)  
0,25 ч.ч. захар

- 1 Разбийте маслото с пудрата захар. Прибавете един по един жълтъците. Ред е на брашното, пресято с бакпулвера, ванилията, лимонения сок и настърганата на ситно кора от 1/2 лимон. Разбъркайте сместа много добре. В суха купа разбийте белтъците на твърд сняг.
- 2 Смесете много внимателно продуктите и ги изсипете в намаслена и набрашнена или покрита с хартия за печене тава (с размери 42x28 см) - така ще се получи чудесно пандишпаново тесто. Ако вие искате по-тънки сладки, тогава ще ви е нужна значително по-голяма тава, тъй като при печене десертът увеличава обема си тройно.  
  
Отгоре поръсете с нарязаните на ситно орехи, смесени с кристалната захар. Леко притиснете, за да се залепят ядките по повърхността.
- 3 Поставете сладкиша в предварително загрята на 180°C фурна. Печете в продължение на около 40 мин. Когато десертът истине, го нарежете на кръгчета или полумесеци с помощта на чаша за вода.



Д-р Йоткер България ЕООД

- 4 Последвайте Жана Душкова от кулинарния блог [Mish-Mash](#) за още апетитни рецепти.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)  
E-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16