

Кекс "Со вкусом черной смородины"

<i>Рецептура кекса кг:</i>	кг
Мука пшеничная в/с	0.233
Смесь «Смородиновый вельвет»	0.109
Сахар белый	0.230
Яйцо куриное	0.172
Маргарин молочный жирн. 82%	0.210
Вода	0.134
Итого сырья:	1.087
Потери, %	8
Выход:	1.000

Приготовление:

В котел взбивальной машины загрузить сахар, маргарин, яйцо и воду, перемешать до растворения сахара. В полученную массу внести муку и смесь «Смородиновый вельвет», перемешать на средней скорости миксера, до получения однородной массы. Дать готовому тесту выстояться 5-7 минут, затем перемешать и отсадить в формы. Выпекать в течение 25 - 40 мин, при 170 -185° С, в зависимости от массы изделия и конструктивных особенностей печи.