

Кексы с укропом и сыром

Ингредиенты

- мука - 2 стакана,
- сахар - 2 ст. л.,
- яйцо - 1 шт.,
- разрыхлитель - 1 ст. л.,
- молоко - 1 стакан,
- сыр «Фета» - 0,5 стакана,
- растительное масло - 1/3 стакана ,
- измельчённый свежий укроп - 1 ст. л.

Приготовление

1. Муку просеять в глубокую миску, добавить сахар и разрыхлитель, перемешать венчиком.
2. В отдельную миску налить молоко, растительное масло, положить раскрошенный сыр "Фета", измельчённый укроп и сырое яйцо, перемешать венчиком.
3. Добавить сыпучую смесь порциями в миску с жидкой смесью, постоянно помешивая массу венчиком.
4. Замесить тесто так, чтобы не было комков.
5. Разложить тесто в смазанные маслом формочки, не доходя до краёв на 2-3 см.
6. Выпекать кексы в заранее разогретой до 200 °C духовке 25-30 минут.

