

сытные и сладкие
КЕКСЫ
в микроволновке



Москва
2016.

Содержание

Шарлотка с имбирем и медом	5
Картофельный маффин с хрустящим беконом	7
Сырный пряный маффин.	9
Маффин из манки с вишней	11
Кекс с терной смородиной и перчатной мятой .	13
Кекс с карамельной серединкой и изюмом . . .	15
Маффин с кускусом и пряными травами. . .	17
Маффин с бананом и арахисовой пастой . . .	19
Кекс с финиками и медом.	21
Кекс «Эль дьябло»	23
Кекс с копченым лососем	25
Рисовый маффин с перцем и фасолью в японском стиле	27
Маффин с шампиньонами и луком	29
Маффин из риса с курагой и медом.	31

<i>Маффин со свеклой</i>	<i>33</i>
<i>Маффин с брокколи и креветками.</i>	<i>35</i>
<i>Маффин с творогом и морковью</i>	<i>37</i>
<i>Маффин с острой фасолью и томатом . . .</i>	<i>39</i>
<i>Маффин с ветчиной и маслинами</i>	<i>41</i>
<i>Маффин с копченой курицей и каперсами. . .</i>	<i>43</i>
<i>Маффин с копченым сигом.</i>	<i>45</i>
<i>Маффин с цукатами и лимонным мороженым</i>	<i>47</i>
<i>Томатный маффин с моцареллой.</i>	<i>49</i>
<i>Кекс с начинкой из апельсинового джема . . .</i>	<i>51</i>
<i>Рэд-вельвет в ташке.</i>	<i>53</i>
<i>Маффин с сыром, орехами и медом</i>	<i>55</i>
<i>Шоколадный кекс с начинкой из маршмеллоу. .</i>	<i>57</i>
<i>Маковый кекс с лимоном</i>	<i>59</i>
<i>Маффин с тунцом и йогуртом.</i>	<i>61</i>
<i>Маффин с ореховой пастой и черносливом . .</i>	<i>63</i>



2 порции

Шарлотка с имбирем и медом





Ингредиенты

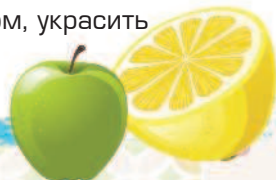
120 г муки
3 ст. л. сахара
1 крупное яйцо
1 ст. л. сливочного
масла
60 г жидкого меда
1 ч. л. разрыхлителя

70 г имбирных цукатов
1 зеленое яблоко
половина лимона
2 щепотки
молотой
корицы



Как приготовить

-  Сливочное масло размягчить при комнатной температуре, яблоко очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками. При помощи терки снять цедру с половинки лимона, сок выжать.
-  Сбрызнуть яблоко соком лимона, посыпать корицей и измельченной цедрой, перемешать, оставить на 10 минут.
-  Сливочное масло взбивать вместе с яйцом, сахаром и разрыхлителем в течение 1 минуты, всыпать муку, добавить яблоко и перемешать. Переложить тесто в 3 чашки, готовить в микроволновой печи 1 минуту 30 секунд.
-  Немного остывшие маффины полить медом, украсить мелко нарезанными цукатами из имбиря.





1 порция