



## Кукрузные кексы



### Ингредиенты

° Кукруза сладкая в зернах	1/2 банки (170г)
° Сахар	1 ст. л.
° Сок лимона	1 ст. л.
° Разрыхлитель	2 ч. л.
° Кленовый сироп	1 ст. л.
° Мука пшеничная	150 г
° Масло оливковое	4 ст. л.
° Мука кукурузная	2/3 стакана
° Сода	1 ч. л.
° Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



50 мин



4 порции



190 ккал

1. Оба вида муки смешайте с разрыхлителем, содой и солью.<br>
2. Консервированную кукурузу опрокиньте в ситечко и дайте стечь лишней жидкости. Оставьте горсть кукурузы для украшения. Остальную кукурузу положите в блендер и измельчите до пюре.<br>
3. Выложите кукурузную массу в объемную миску и добавьте к ней сахар, сок лимона и кленовый сироп. Как следует все перемешайте и постепенно всыпайте мучную смесь. Перемешайте и влейте оливковое масло. Должно получиться тесто, немного гуще картофельного пюре. Если получится очень густо, можно добавить немного воды.<br>
4. Выложите тесто в прямоугольную форму для выпечки, застеленную пекарской бумагой. Украсьте зернами кукурузы и поставьте выпекаться в разогретую до 180°C духовку на 20-30 минут — до золотистого цвета.<br>
5. Проверьте готовность кекса деревянной шпажкой. Достаньте из духовки и дайте остыть минут 15.<br>
6. Разрежьте на кусочки и подавайте с кленовым сиропом.



## Совет

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>