PATEIKĖ
LastGroove

ON
2013-03-01

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Keksai



Keksai – tai lengvai pagaminamas ir gražiai atrodantis užkandis, kurį galima iškepti visa grupe, kad visi galėtų kartu pasimėgauti, arba specialiai progai.

Pateiktas receptas yra tradicinių angliškų keksų receptas.

Ingredientai

- 200 g minkšto sviesto
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto arba vanilinio cukraus
- 200 g cukraus
- 3 arba 4 kiaušiniai
- 200 g miltų su kepimo milteliais.

Receptas

Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C.

Išklokite keksų skardas popierinėmis formelėmis.

Maišykle išplakite sviestą, vanilę / vanilinio cukraus ir cukrų.

Įmaišykite kiaušinius – po vieną*.

Palaipsniui įmaišykite miltus, nuolat maišydami.

Jei tešla atrodo pernelyg tiršta, įpilkite šiek tiek pieno.

*Pirmiausia galima išplakti kiaušinių baltymus ir po truputį įmaišyti į tešlą – taip pagaminti sausainiai bus lengvesni. Tačiau tai apsunkina kepimą dideliais kiekiais.

Šaukšteliais užpildykite 1/3 popierinių formelių.

Įdėkite į orkaitę maždaug 15–20 minučių.

Glazūra

KIEKIO GLASŪRAS.

Norėdami paruošti kietą glazūrą, jums reikės:

- 200 g sviesto
- 400 g cukraus pudros
- kelis šaukštus pieno

Receptas:

- Plakite sviestą, kol jis suminkštės
- Įdėkite pusę cukraus pudros kiekio ir plakite, kol viskas susimaišys
- Įmaišykite likusią cukraus pudros dalį ir plakite, kol viskas bus gerai sumaišyta
- Jei masė bus pernelyg kieta, įpilkite nedidelį kiekį pieno
- Norėdami gauti spalvotą pudrą, įmaišykite reikiamą kiekį maistinio dažiklio.

PAPRASTAS GLIAZŪRAS.

Norėdami pagaminti paprastą glazūrą, jums reikės:

- 200 g cukraus pudros
- Keletas šaukštų šilto vandens

Receptas:

- Maišykite ingredientus, kol susidarys vientisa masė.
- Jei reikia, įpilkite daugiau cukraus pudros arba vandens

Jei norite, kad glazūra būtų aromatizuota, galite pasinaudoti šiomis galimybėmis:

- vandenį (arba dalį vandens) pakeiskite citrinų sultimis
- Įdėkite šaukštelį vanilės ar kito ekstrakto.

Papuošimas

Papuoškite keksus viskuo, kas tik pasitaiko:

- vaisiais

- migdolais arba kokosu
- spalvotais saldainiais
- įvairiaspalviu glajumi
- perliukais, rožytėmis, maistiniais lapeliais ir pan.

Muffinų akcijos

YS susitikimo metu. Integracijos ir kūrybinių užsiėmimų metu.

Muffinus galima iškepti kartu su grupe arba atsinešti jau iškeptus ir papuošti juos kartu su grupe.

Bendruomenės renginys, į kurį YS gali prisidėti pristatydama savo pačių pagamintus muffinus.

Keksai gali būti pasirinktam YS projektui skirtos lėšų rinkimo akcijos dalis.

Keksai gali būti panaudoti kaip kūrybiškas kvietimas į susitikimą, kurį organizuoja bažnyčia ar YS grupė.

Muffinų šventė

Kovo 30 d. švenčiama Pasaulinė muffinų diena.

Weitere Informationen

Kategorijos
Žaidimai ir užsiėmimai

Žymos
Receptas

Amžius
Duomenų nėra.

Dalyvių skaičius
1–20

Biblija
Šios informacijos trūksta.

Trukmė
Duomenų nėra.

Medžiaga
Beveik be jokių pastangų

Failų atsisiuntimas
Failų atsisiuntimų nėra

KI Generierter Inhalt
Turinys
Kategorijos
Žymos
Amžius
Dalyvių skaičius
Biblija
Trukmė
Medžiaga

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lt/wiki/art/keksai