

## Сырные кексы на ацидофилине



Необычные сырные кексы на ацидофилине не оставят равнодушными ваших домочадцев. Идеальное вкусовое сочетание: сыр и кисломолочный продукт. Попробуйте, это действительно вкусно!

### Ингредиенты

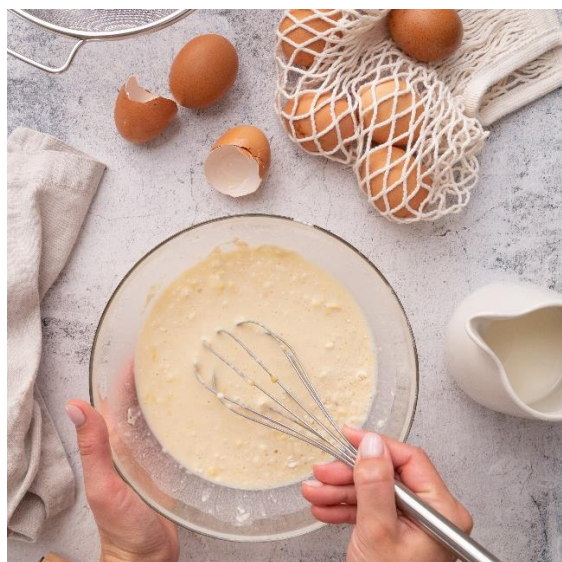
- Ацидофилин 200 мл
- Яйцо куриное 2 шт.
- Мука пшеничная 450 г
- Сыр твердый 200 г
- Масло подсолнечное 3 ст.л.
- Соль по вкусу
- Разрыхлитель 5 г

# Процесс приготовления

## Шаг 1

Добавить в миску весь ацидофилин, 2 яйца, 2 столовые ложки подсолнечного масла, соль и разрыхлитель.

Тщательно размешать.



## Шаг 2

Натереть сыр на крупной терке, затем добавить весь тертый сыр и муку в миску.

Тщательно размешать.



### Шаг 3

Смазать формочки для кексов оставшимся подсолнечным маслом и выложить в них получившееся тесто. Примерно по 1,5 столовой ложки в каждую формочку.



### Шаг 4

Поставить кексы в нагретую духовку. Выпекать при 180 градусах 20–30 минут.



## Шаг 5

Поднявшимся подрумяненным кексам дать немного остыть. При желании можно украсить льняными семечками или кунжутом.

Подавать с чаем или какао



Еще несколько идей, чем разнообразить свой рацион, можно найти в [Лаборатории здорового питания](#) ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора



**Разнообразь  
рацион**