ЗАКУСКА

Кексчета с лапад и сирене



Малки солени кексчета с пролетен лапад и сирене - нежни, леко кисели и удобни за детска ръка. Подходящи за деца над 12 месеца; харесват се и на цялото семейство.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 20 мин **Общо:** 30 мин **Порции:** 6
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен, Сусам

Съставки

- 1 яйце
- 3 с.л. нарязан лапад
- 1 ч.л. зехтин (за лапада)
- 2 с.л. натрошено сирене
- 1 с.л. кисело мляко
- 2 с.л. брашно (от лимец или бяло, по избор)
- ½ ч.л. бакпулвер

Начин на приготвяне

1. Задушаване на лапада: Задушете лапада в 1 ч.л. зехтин за 1-2 минути, докато омекне, и го оставете да изстине.
2. Смесване на съставките: Разбийте яйцето с киселото мляко в купа. Добавете задушения и охладен лапад, натрошеното сирене и разбъркайте. Прибавете брашното и бакпулвера и разбъркайте до гладка смес.
3. Разпределете във форми: Разпределете сместа в намазани форми за мини кексчета или хартиени капсули, напълнени до около ¾ от обема.
4. Печене: Печете на предварително загрята фурна на 180°C около 15-18 минути, докато кексчетата станат леко златисти или клечка за зъби излезе суха.
5. Охлаждане: Оставете да се поохладят преди сервиране.
6. По желание: Можете да добавите малко сусам към сместа преди печене.

Съхранение

- Съхранявайте кексчетата в затворена кутия в хладилник до 3 дни.
- Можете да ги поднесете направо от хладилника или да ги затоплите няколко минути при 150°C преди сервиране.

Замразяване

- Замразете охладените кексчета в плътно затворена торба или контейнер до 1 месец; размразете при стайна температура или затоплете във фурна при 150°C преди сервиране.

Съвети

- Тези малки кексчета са доказателство, че здравословното може да бъде и много вкусно. Лападът им дава свеж зелен цвят и лека киселинка, а сиренето ги прави сочни и меки. Подходящи за деца над 12 месеца, те са удобни за път, за пикник в парка или за сутрини, когато искате да започнете деня с нещо домашно.