ЗАКУСКА

Ябълкови кексчета с канела

Пухкави кексчета с настъргана ябълка и банан, меки като облаче и естествено сладки. Лесни за хапване по всяко време на деня, когато се прииска нещо мъничко и сладко.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 20 мин **Общо:** 30 мин **Порции:** 9
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 1 голяма ябълка, настъргана
- 1 зрял банан, намачкан
- 1 яйце
- ½ ч.ч. кисело мляко (може и растително)
- 1/4 ч.ч. кокосово масло (разтопено) или зехтин
- 1 ч.ч. пълнозърнесто брашно (или брашно от лимец)
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 ч.л. канела
- Щипка ванилия (по желание)

Начин на приготвяне

1. Подготовка на сместа: В купа намачкайте банана и разбъркайте с настърганата ябълка, яйцето, киселото мляко и разтопеното кокосово масло. Добавете брашното, бакпулвера, канелата и ванилията и разбъркайте до еднородна смес.
2. Печене на кексчетата: Загрейте фурната на 180°C. Намажете с малко мазнина формичките за кексчета или използвайте силиконови формички, за да избегнете залепването. Разпределете сместа във формичките, като ги запълните до около 2/3 от обема им.
3. Печене: Печете за около 15-20 минути или докато кексчетата се надигнат и придобият леко златист цвят. Проверете с клечка за зъби - ако излиза суха, значи са готови.
4. Охлаждане: Оставете кексчетата да се охладят напълно, преди да ги сервирате. Те са изключително меки и лесни за хапване от мъници.
5. По желание: Можете да добавите пресни плодове като парченца ягоди или разрязани наполовина малини и боровинки върху всяко кексче за допълнителни витамини. Освен това можете да поднесете кексчетата с лъжичка кисело мляко отстрани: това ще добави лека киселинност и ще направи десерта още по-апетитен.

Съхранение

- Съхранявайте ябълковите кексчета в плътно затворен контейнер на стайна температура 3-4 дни или в хладилник до 5-6 дни. Ако са от хладилника, оставете кексчетата 5 минути на стайна температура преди сервиране.
- Поради свежите плодове (ябълка, банан) в тестото тези кексчета могат да станат малко по-влажни при съхранение - това е нормално и показва свежест. Ако са твърде влажни, подсушете ги бързо в микровълнова (10-15 секунди).

Замразяване

- Замразете охладените кексчета в плътно затворен контейнер или торба до 2 месеца. Размразявайте в хладилник през нощта или при стайна температура 1-2 часа преди сервиране.

Съвети

- Кексчетата излизат меки и ароматни, за цялото семейство. Приготвени с простички съставки, тези кексчета са доказателство, че малките неща могат да носят голяма радост.
