Праздничные кексики

Ингредиенты:

Молоко - 1,5 ст.
Сливочное масло - 145 гр.
Сахар - 200 гр.
Яйцо - 6 шт
Мука пшеничная - 600 гр.
Разрыхлитель - 4 ч.л.
Соль на глаз
Ванилин
Посыпка кондитерская (для украшения)
Сахарная глазурь (для украшения)

Как приготовить:

1. Город засыпает, просыпается клуб «Очумелые эксперименты на кухне». Начинаем с того, что включаем духовку на 170 градусов, чтобы та разогрелась,попутно вспоминая, где находятся нужные нам продукты.
2. Как только необходимое найдено, берем что-нибудь глубокое, желательно миску, но можно и кастрюлю, смешиваем яйца (без скорлупы!), масло, сахар, соль и молоко.
3. Перемешали, теперь активно взбиваем, если есть миксер - прекрасно, если нет, на помощь приходит госпожа вилка и ваша ведущая рука.
4. Как только масса стала пышненькой и однородной просеиваем муку вместе с разрыхлителем и ванилином и хорошенько перемешиваем! Тесто не должно быть густым.
5. Подготавливаем формочки на противень и заливаем на 2\3 получившейся массой.
6. Загружаем противень с нашими будущими кексиками в разогретую духовку на 35-40 минут. Молимся.
7. Достаем, остужаем, украшаем.
8. Если кухня не сгорела, вы великолепны.