

Кукурузные кексики с вишней



3 яйца, 1 стакан сахара, 200 г сливочного маргарина, 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан кукурузной муки, 400 г творога, свежая вишня, 1 ст. ложка разрыхлителя для теста, ванилин.

Яйца взбить с сахаром, добавить творог и перемешать. Если творог сухой, добавить 1-2 ложки сметаны. Добавить пшеничную и кукурузную муку (просеять и добавить разрыхлитель для теста), растопленный маргарин и перемешать. Тесто должно получиться вязкое, не растекаться. При необходимости муки добавить немного больше. Разложить тесто по формочкам. В каждый кекс вдавить по вишенке или по несколько (без косточек) и поместить прогретую до 180° духовку на 35-40 минут. Готовые кексы посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления 50 минут