KIKKOMAN

Яблочные капкейки а-ля «Kikkoman»

Общее время **45 мин** **20 мин** Время подготовки **25 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 509 кДж / 360 ккал

ИНГРЕДИЕНТЫ

12 порции

50 г	измельченного миндаля
275 г	муки
2 щепотки	корицы молотой (на кончике ножа)
2 ч. л.	разрыхлителя теста
1 ч. л.	соды
80 г	сахара
2	яйца
7 ст. л.	растительного масла
300 мл	пахты
4 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
2	кислых яблока

Для декорирования:

100 г	сливочного масла
2 ст. л.	сахара
1 упаковка	ванильного сахара
200 г	творожного сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Миндаль обжарить на сковороде с покрытием до золотисто-коричневого цвета. Смешать муку, корицу, разрыхлитель, соду и сахар. Смешать яйца, масло, пахту и соевый соус. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками и добавить в тесто вместе с миндалем.

Шаг 2

Заполнить тестом бумажные формочки, уложенные в форму для кексов(12 кексов) и выпекать в разогретой духовке при температуре 180°C 20-25 минутдо золотисто-коричневого цвета. Кексы оставить остывать на решетке.

Шаг 3

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбить в пену. Осторожно добавить творожный сыр. Заполнить крем в кондитерский мешок с насадкой в виде звездочки. Кексы украсить кремом и по желанию посыпать обжаренным миндалем.